

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ НОШ 39

«24» 09 2019 г.

Мною Бабкиной Юлии Николаевны проведена проверка организации питания в МБОУ НОШ 39 по контролю за организацией и качеством питания.

Основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

-целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;

-соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);

-качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;

-санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

-соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;

-организацией приема пищи обучающимися;

-соблюдением графика работы столовой;

В ходе проверки установлено

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	соответств.		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	выставлено в доступном месте.		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соответств.		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	выставлено оформлено		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответств.		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответств.		
3.2.	Соответствие температуры: блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответств.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответств.		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			

4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответс		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	в наличии соответс.		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соответс. соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соответс. по чистоте и количеству		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	инвентарь в наличии		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	посуда в достаточном		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	питьевого фронта		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	в наличии		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	подготовка своевременная		

Выводы

По итогам проверки соответствия нормам и требованиям СанПиН 2.1.5.2863-10, пищеблоку соответствует. Требованиям СанПиН 2.1.5.2863-10, пищеблоку соответствует. Еда имеет вкусную и полезную!

Предложения

Представитель
родительской
общественности

подпись

ФИО

телефон

Ответственный за
организацию питания

подпись

Немова Светлана
Николаевна

8-918-338-68-44

8-1918-242-19-95