

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ НОШ 39

«28» 09 2021г.

Мною Зуб Оксана Александровна
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 | соотв. | | |
| 2 | Соответствие рационов питания утвержденному меню: | | | |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте. | находится в доступном месте | | |
| 2.2. | Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню | соотв. | | |
| 2.3. | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой | имеется | | |
| 2.4. | Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food» | соотв. | | |
| 3 | Качество готовой продукции | | | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню | соотв. | | |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи) | соотв. | | |
| 3.3. | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации | соблюдается | | |
| 4 | Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала | | | |

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

Выводы

Приготовлено было вкусно, пищеблоком все в порядке.
 Работники столовой вежливые, все чисто и аккуратно.

Предложения

Представитель
 родительской
 общественности

Зуб Зуб О. А.
 подпись ФИО

89182336329
 телефон

Ответственный за
 организацию питания

С
 подпись

Немова Светлана
 Николаевна

8-918-338-68-44