

## Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ НОШ 39

«19» 09 2011 г.

Мною

Мбухановой Нелли Евсеевны

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	<b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>	соответствует		
2	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	в наличии в доступном месте		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	в наличии, оформлен		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответствует		
3	<b>Качество готовой продукции</b>			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соблюдается		
4	<b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>			

4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	Соблюдается		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	В наличии инструкции шампунь		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	Соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	хорошо		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	шесть метелки & щетки		
<b>5</b>	<b>Организация приема пищи</b>			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно чист 10 - 10		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	нельзя доставлять		
<b>6</b>	<b>Соблюдение графика работы столовой</b>			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	в наличии соблюдается		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременно		

**Выводы**

Санитарное состояние соблюдено.  
 Инвентарь соответствует действующему  
 законодательству. В зале очень чисто.  
 Все действующее санитарное состояние

**Предложения**

*(Large handwritten scribble)*

Представитель  
 родительской  
 общественности

*(Handwritten signature)*  
 подпись

ФИО

89181965498  
 телефон

Ответственный за  
 организацию питания

*(Handwritten signature)*  
 подпись

Немова Светлана  
 Николаевна

8-918-338-68-44