

## Акт периодической внутренней проверки организации питания МБОУ СОШ 3

21.10.2021г.

Мною Птициной Надеждой Алексеевной, Лалаян Инной Степановной, Алексейчук Ольгой Леонидовной проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 3.

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;
- работой буфета\*.

\* при наличии буфета

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	соответствует		
2	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	соответствует		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соответствует		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»			
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	соответствует		
4	<b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюдённое		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соответствует		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	Соблюдённое		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	отличное		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	отличное		
5	<b>Организация приема пищи</b>			

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	имеется		
6	<b>Соблюдение графика работы столовой</b>			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соблюдённое		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременно		
7	<b>Работа буфета</b>	при наличии буфета	при отсутствии буфета в ОО убрать строки	
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции			
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции			
7.3.	Наличие оформленных ценников			
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены			

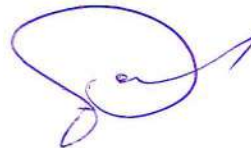
Выводы :Питание обучающихся МБОУ СОШ 3 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Предложения

*Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании с детьми,*

Представитель родительской  
общественности Птицына Надежда  
Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУ СОШ 3



Т.Б.Родькина