

АКТ

периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ «Налобихинская СОШ им. А.И.Скурлатова»

« 18 марта 2020 г »

Мною

Штарк Ирина Владимировна

900 291 4780

Проведена проверка организации питания в МБОУ «Налобихинская СОШ им. А.И. Скурлатова» по контролю за организацией и качеством питания.

Основания 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 цикличному меню;
- 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 потребления (+, -)
1 +	Организация диетического питания	+
2 +	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
3 +	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
4 +	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте	+
5 +	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
6 +	Наличие оформленного стенда по организации питания столовой	+
7 +	Соответствие меню фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
8 +	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
9 +	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
10 +	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
11 +	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
12 +	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	+
13 +	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
14 +	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
15 +	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
16 +	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+

17	+	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
18	+	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества притающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	+	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
20	+	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

ВЫВОДЫ: при посещении столовой
не обнаружено, что все школь-
ники соблюдают санитарно-гигиенические
нормы. Санитарно-гигиенические
приветствия

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: можно добавить в рацион
оружия

Представитель родительской общественности

И.И. И.И.

Представитель общеобразовательной организации

Брагинская Т.Н.