

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ 1 МБОУ «Моковская СОШ»**

«22» 02 2023 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

директор школы Лашкова Е. И.
председатель Совета родителей Лукмещина Е. С.
члены: Емельянова Н. В.
Баламушка М. И.

проведена проверка организации питания в МБОУ «Моковская средняя общеобразовательная школа»

Цель проверки: осуществление контроля за

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за 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);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	пол-во соответствует	-	
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	меню имеется в наличии на стенде	-	
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	соответств. прил. меню		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	все соответствует		

3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	± блюдо соответствует.	-	
3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации.	соблюдаются сроки реализации	-	
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	об-ся обеспечены	-	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	моющие ср-ва имеются	-	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	внешний вид соответствует.	-	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	стол. посуда в норм. состоянии	-	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	уборка проводится по графику	-	
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	достаточно инвентаря	-	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	посуда	-	
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	присутствует график строго по графику	-	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	подготовка в соотв. с графиком.	-	

ВЫВОДЫ:

Итак же одургающиеся и прочие соответствуют с актами

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Ломоносов Е. Н. - [подпись]

Лукманова Е. С. [подпись]

Емельянов Н. В. [подпись]

Балагурова И. П. [подпись]