

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

«06» 12 2023г.

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

Директор школы Толмачева Е.А.  
член Совета родителей Тукмачева В.С.  
член: Балагурова М.А.

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.	<i>пол-во соответ.</i>	-	
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).	<i>меню имеется в столовой</i>	-	
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<i>рацион соответствует меню</i>	-	
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<i>вес соответ.</i>	-	

3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	± блюда соответств	-	
3.3.	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации.	блюда приготов. своеврем.	-	
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	режиме рук соблюдается	-	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	инструкций моющих и чистящих с.в.	-	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	внешний вид соответств		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	посуда в хор. сост		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	уборочный инвентарь наличие		
5.	Организация приема пищи:			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	достаточное кол-во		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	кулер		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	соблюдает. граф. прием приема		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	зал подгото- товлен		

**ВЫВОДЫ:**

Питание обучающихся школы  
соответствует санитарным

**Члены комиссии:**

(ФИО, подпись)

Лешкова Е. Ю - [подпись]

Тукмучаев Е. С. - [подпись]

Башаркина М. А. - [подпись]