

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

«18» 10 2024г.

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

Жуковская Ж.Н. - зам. дир. по ВР
Тимошина Е.С. - прер. Совета родителей
Винакина М.Н. - родитель

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.	<u>соответств</u>		
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).	<u>имеется</u>		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<u>соответств</u>		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<u>соответ.</u>		

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

ВЫВОДЫ:

нарушений не выявлено. Меню соответствует
 в диетическому меню. Максимально представлены
 блюда сбалансированные

Члены комиссии:

(ФИО, подпись)

Лоредисова М. И. - зам. директора по ВР - *[подпись]*
 Тумишова Е. С. - *[подпись]*
 Басмалова И. А. - *[подпись]*