

**Акт периодической внутренней комиссионной проверки организации питания
№ _____ в МБОУ «СОШ №33»**

17 февраля 2020 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:
зв.ч. директора по в.р. Королёв С.С., зав. партией
Редченко Н.А., инт. сестра Каренина А.Н., форми-
рует 4А Орешников Н.В., 2Б Сулейманов Д.Ю.

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)
по адресу(-ам): г. Курск, ул. Мещеряковская, д. 6А

Основание проведения проверки: плановая

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)
6.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	—	—	—
7.	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>меню имеется</u>	—	—
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	<u>рацион соответствует</u>		
8.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<u>соответствуют</u>	—	—
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	<u>t° блюда соответствует</u>	—	—

