## Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОЩ 16

Мною Торисовой Котал	60 Диимриевной <u>092025</u> г.
/ (ФИО полностьи	о, контактный телефон)
+49189637479	
проведена проверка организации пита	HUSB 11502110111 15

по контролю за организацией и качеством питания

основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля

(наименование ОО)

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∖	Объект контроля	Соответствие
п		нормам, требованиям (+,-)
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 в столовой	+
7	Соответствие меню и 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 (%)	20%
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 питающихся по переменам) и его соблюдение	+

No⊓∖	Объект контроля	Соответствие
п	_	нормам,
		требованиям (+,-)
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	-/

Выводы		0		
Организакия пориод, одно перед едой	nunwkus KKO KE E	Bee femu in	coombement	ly <i>er,</i> - -
Предложения  Кон тролиров	anu uos	nie hyk ne	hep epoa	- - -
Представитель родительской общественности	подпись	— фио Бор	иеова <sub>телефон</sub> +791896.	- - - - 3 <i>7479</i>
Представитель общеобразовательной организации	<i>Турь</i> полпись	_Требенн инъвч ФИО	Е.А. 8-917-98- телефон	707-12