

**Форма записи результатов родительского контроля  
в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг  
общественного питания  
Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 8**

Мною Керасковская Ирина Сергеевна «04» 08 2024 г.  
8(912) 894-98-32

(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 8 г. Белореченска по контролю за организацией и качеством питания, основанная на Правилах и порядке проведения родительского контроля

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 примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- 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;
- работой буфета\*.

\* при наличии буфета

В ходе проверки установлено

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушений
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	✓		
2	Соответствие расписов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	✓		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания приличному меню	✓		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	✓		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	✓		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	✓		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	✓		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	✓		
4	Санитарное состояние пищеблоков 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, внешнего вида (маски,	✓		



	перчатки, халаты)				
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	✓			
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	✓			
<b>5</b>	<b>Организация приема пищи</b>				
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	✓			
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	✓			
<b>6</b>	<b>Соблюдение графика работы столовой</b>				
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**

Еда понравилась, были коржи. Картофельное пюре с рубленой и свиными бочками вкуснее. В столовой светло и чисто.

**Предложения**

Представитель  
родительской  
общественности

  
подпись

Керимова И. С.  
ф.и.о

Представитель  
образовательной  
организации

  
подпись

Курбанов  
ф.и.о.