

**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**

МБОУ Востерова Юрия Анатольевича «6» марта 2024 г.  
8-48-24-62-43

(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 8 г. Белореченска по контролю за организацией и качеством питания, основе проведения проверки - Правила и порядок 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 нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому 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	+			
5	<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	+			
6	<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**

В столовой ежедневно наблюдались случаи, которые свидетельствуют, тем самым порочат. Столовая всегда чистая, мытая химией санитар-никами столовой соблюдаются все нормы соответствующий, тому что заведено в меню

**Предложения**

Представитель  
родительской  
общественности

  
подпись

Величкова Ю.А  
ф.и.о.

Представитель  
общеобразовательной  
организации

Подпись

ф.и.о.