



**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ №8**

«24» сентября 2025 г.

Мною Рыжиков Александрович Александрович  
Тел. 8908 271 74 89 проведена  
проверка организации питания в МБОУ СОШ №8 по контролю за организацией и  
качеством питания

Основание 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 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/п | Объект контроля                                                                                             | Соответствие 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 несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)                        | 10 %                                   |
| 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 | +                                      |
| 19   | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком                            | +                                      |
| 20   | Продолжительность перемен не менее 20 минут                                                                 | +                                      |

Выводы

При проведении проверки организации питания в МБОУ СОШ № 1 нарушений не выявлено.  
Санитарное состояние столовой отличное.  
Интересам школы и школой охвачены все приготовленные для питания продукты и очень привлекательны.  
Внимательный кот.

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

Робинко А.А.  
(ФИО)

Представитель образовательной организации

подпись

Никитенко И.А.