

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в ОО МБОУ СОШ №9

Много Гендобачевой Викторией Викторовной « 16 » 10 2025 г.
89181638211

проведена проверка организации питания в
(ФИО полностью, контактный телефон)

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 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;

В ходе проверки установлено

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	<i>есть</i>
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	<i>есть</i>
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	<i>есть</i>
2	Соответствие рационов питания в ежедневном меню:	<i>соответствует.</i>
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>есть</i>
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	<i>есть</i>
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>есть</i>
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	<i>есть</i>
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	<i>есть</i>
3	Качество готовой продукции	
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>соответствует</i>
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>соответствует.</i>

3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своевременно
3.4.	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи %	15%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	есть
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	есть
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида маски, перчатки, халаты	есть
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	в норме
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	чисто

№п\п	Объект контроля	соответствие нормам, требованиям +,-
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по сменам и его соблюдение	+
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Пропробовала блюдо обеда.
Порции хорошие, готовят вкусно, температура блюд соблюдена, пища сотрудников и зала соблюдена. Работники пищеблока доброжелательные.

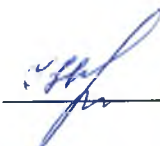
Предложения

Нет предложений, всё вкусно и чисто.

Представитель родительской общественности

 Головачева В.В.

Представитель общеобразовательной организации

 Знамenskaya Н.О.