

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в ОО МБОУ СОШ 9

Мною Сиданова Елена Александровна « 15 » 10 2025.
89189989462 Д.Клисс 7Б

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 | есть |
| 1.2 | Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей | есть |
| 1.3. | Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан | есть |
| 2 | Соответствие рационов питания в ежедневном меню: | |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте. | есть |
| 2.2. | Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню | есть |
| 2.3. | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой | есть |
| 2.4. | Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы | есть |
| 2.5. | Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья | есть |
| 3 | Качество готовой продукции | |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню | есть |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи) | есть |

| | | |
|------|---|--------------|
| 3.3. | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации | есть |
| 3.4. | Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи % | 20% |
| 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) | есть незнач. |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря | есть |

| №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

очень вкусно еда!

Предложения

вести в продажу буженины, сосиски в масле, мшии пицца.

Представитель родительской общественности

С.А. Смирнова Е.А.

Представитель общеобразовательной организации

С.А. Смирнова Е.А.