

Акт периодической внутренней проверки организации питания

в ОО МБОУ СОШ 9

Мною Майкуриной Оксаной Викторовной «09.10» 2025г.
89182987745 2 А класс

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 циклическому меню	соотв.
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	соотв.
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соотв.

3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своеврем.
3.4.	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедасмой 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	соблюдает
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соотв.
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

Еда соответствует меню. Горячее все быстро
 (картофель, курица, тефтели, макароны),
 в меру соленое, компот яркий, насыщенный,
 вкусный. Вкус еды, который и есть можно.

Предложения

Все устраивает.

Представитель родительской общественности

Мамедова С.Ф.
 [подпись]

Представитель общеобразовательной организации

[подпись]