

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в ОО МБОУ СОШ 9

« 8 » 10 2025г.

Мною Макарен Елена Александровна

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.	в наличии
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответ.
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	есть
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	соответ.
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	своеврем
3.4.	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи %	до 5%
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)	соотв 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 перерывов не менее 20 минут	+

Выводы

Требования во время обеда после урока. Столы аккуратно сервированы, в столовой приятно чисто. Блюда теплые, вкусные, эстетично выглядят. Попробовала суп с макаронными изделиями, рисовую кашу, котлету, сок. Все понравилось!

Предложения

нет

Представитель родительской общественности

Представитель общеобразовательной организации