

Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в ОО «МБОУ СОШ 11»

Мною Чудруковой Софией Вадимовной, « 28 » 02 2024г.  
8-918-353-25-19

проведена проверка организации питания в

МБОУ СОШ 11 по контролю за организацией и качеством питания  
(наименование ОО)

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	_____ +
1.2.	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	_____ +
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	_____ +
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	_____ +
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	_____ +
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	_____ +
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	_____ +
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта	_____ +
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	_____ +
3	Качество готовой продукции	_____ +
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	_____ +
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	_____ +
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	_____ +
3.4.	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	_____ +
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	_____ +
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	_____ +
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по применению	_____ +
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	_____ +
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	_____ +
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	_____ +

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

ВЫВОДЫ

Работы кухни соответствует утвержденному меню, технологической рецептуре. Сырье добро и без вредных примесей. Работники соблюдают все санитарно-гигиенические требования.

Предложения

Улучшить работу

Представитель  
родительской  
общественности

 Гервина С.В.  
подпись ФИО

телефон 8-918-353-23 18

Представитель  
общеобразовательной  
организации

 Чумова С.М.  
подпись ФИО

телефон