

# Акт периодической внутренней проверки организации питания

в МБОУ СОШ 12

« 09 » 09 2025 г.

Мною Зеркашева Елена Михайловна проведена  
(ФИО полностью, контактный телефон)

проверка организации питания в

МБОУ СОШ 12 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 цикличному меню;
- 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    | Организация диетического питания                                                                   | +                                      |
| 2    | Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей                         | +                                      |
| 3    | Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан) | +                                      |
| 4    | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.                                          | +                                      |
| 5    | Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню                                              | +                                      |
| 6    | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой                                      | +                                      |
| 7    | Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы                            | +                                      |
| 8    | Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья                                              | +                                      |
| 9    | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню                                | +                                      |
| 10   | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)                          | -                                      |
| 11   | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации                          | -                                      |
| 12   | Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)               | 2%                                     |
| 13   | Соблюдение режима мытья рук обучающимися                                                           | +                                      |
| 14   | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению                        | -                                      |
| 15   | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)          | -                                      |

| №п\п | Объект контроля                                                                                             | Соответствие нормам, требованиям (+,-) |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 16   | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)                                               | +                                      |
| 17   | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря                                                    | -                                      |
| 18   | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение | -                                      |
| 19   | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком                            | +                                      |
| 20   | Продолжительность перемен не менее 20 минут                                                                 | +                                      |

Выводы

*Нормально!*

Предложения

Представитель  
родительской  
общественности

*Зер.*  
подпись

*Зеринава Е. М.*  
ФИО телефон

Представитель  
общеобразовательной  
организации

*Мозот*  
подпись

*Мозот Д. Р. 890-029-56-8*  
ФИО телефон