## Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 12

« 14 » 10 20 LT r.				
Мною такра извой мини нумина довио т проведена (ФИО полностью, контактный телефон)				
проверка организации питания в				
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:				

## В ходе проверки установлено

-организацией приема пищи обучающимися;

-соблюдением графика работы столовой;

Nou/	Объект контроля	Соответствие		
п		нормам,		
		требованиям (+,-)		
1	Организация дистического питания			
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей			
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	V		
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	V.		
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	V		
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	V		
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	V		
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	and the same of th		
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	varies .		
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 (%)	140		
13	Соблюдение режима мытъя 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)	-		

<b>№</b> 1\	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	K
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 соответствиис графиком	V
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	V

Выводы		
Предложения		
Представитель родительской общественности	подпись	— Темриш ва А.Н. ФИО телефон
Представитель общеобразовательной организации	<u>Милф</u>	_ Мозгот Д. Р. 89180495697 ФИФ телефон