## Акт периодической внутренней проверки организации питания

## в МБОУ СОШ 12

	0	(ФИО полностью, контактный телефон)				
Мною	trephalopou	Anacmacueá	Chreebuon	8918 944	9041	_проведена
				<b>((</b>	2.0	» 10 2000 r

проверка организации питания в

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

Non\ n	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 (%)	290
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\	Объект контроля	Соответствие	
П		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	7	
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствиис	1	
1 -11	графиком	7	
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+	

Выводы			
Предложения			
Представитель	0/	The state of	
родительской	totell	Thepratour of C	8911.941 9011
общественности	подпись	ФИО	телефон
Представитель	VV		
общеобразовательной	11	Мозгот D. J.	20
организации	Muy	Mogram D. J.	8918-02956 97
	подпись	ФИО	телефон