

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 23

Мною Исакиной Юлии Станиславовны «15» сентября 2025г.
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ № 23 по контролю за организацией и качеством питания 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	соответствуют
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.	соответствуют
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответствуют
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соответствуют
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствуют
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 (%)	9.9%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответствует
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соответствует
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	

4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соответствует
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Все соответствует нормам.

Предложения

Давать больше фруктов.

Представитель
родительской
общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон