

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 23

Мною Скрипцова Надежда Васильевна «30» 09 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	организовано (есть, да)
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	есть да
2	Соответствие рапионов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	имеется
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответствует
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	есть стенд
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	соответствует
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	регулярно участвуют
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	все соответствует
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да
3.4.	Оценка несъедаемости порций(взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	10%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	режим соблюдается
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	имеется в наличии
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	есть и режим соблюдается
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соответствует

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

Выводы

Всего 4 раза на сайте школы соответствует, также все поручил. Моим фирм перед едой, имеющие средства имеются, посуда чистая, график приема пищи четкий. Дети едят и первое и второе с удовольствием, фрукты есть.

Предложения

Представитель
родительской
общественности


подпись

 К.В. 8914-804-89-16
ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон