

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 23

Мною Трашнев Евгений Николаевич «22» 10 2025г.
(ФИО полностью, контактный телефон) 8-918-068-40-56

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	✓
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.	✓
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	✓
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	✓
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	✓
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 (%)	8%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	✓
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)	✓
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	✓
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	✓

Выводы

Наличие меню и стенда.
 Соответствие веса и температуры блюда при
 подаче.
 Соблюдение личной гигиены сотрудниками,
 (ортопедические шапочки, перчатки, фартуки).
 Соблюдение мытья рук уходящими и наличие
 моющих средств.

Предложения

Представитель
 родительской
 общественности

Алексей
 подпись

Тренина Е.Н.
 ФИО

8-918-068-40-56
 телефон

Представитель
 общеобразовательной
 организации

 подпись

 ФИО

 телефон