

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 23

Мною Помогаева Елена Андреевна «3» 10 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.
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	организовано
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	да есть
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	есть
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	соответствует
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	участвуют
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	не ниже температуры подачи.
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да
3.4.	Оценка несъедаетости порций(взвешивание остатков) удельный вес несъедатой пищи (%)	6%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюдается
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	в наличии всегда есть
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	да соблюдается
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	отличное

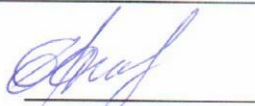
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	имеется
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	График есть соблюдается
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи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

Выводы

По итогам проверки нет
и к своему коллективу столовой тоже.
Большее внимание родителей, конечно,
заставляет детей мыться
столовой

Предложения

Представитель
родительской
общественности


подпись

ФИО

телефон

Пашоняева Е.А. 89182838004

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон