

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 23

Мною Хитрицова Светлана Владимировна, 8-928-84-17-950 «20» 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	сметв.
1.2.	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	сметв.
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	сметв.
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	сметв.
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	сметв.
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	сметв.
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	сметв.
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	сметв.
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	сметв.
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	сметв.
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	сметв.
3.4.	Оценка несъедаетости порций(взвешивание остатков) удельный вес несъедатой пищи (%)	5%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	сметв.
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	сметв.
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	сметв.
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	сметв.

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

Выводы

На момент проверки все требования по Сан. Санитарии соблюдены.

Предложения

Необходимо ввести изменения в меню.

Представитель
родительской
общественности

подпись

[Подпись]

ФИО

Михайлов С.М.

телефон

8-928-84-11-950

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон