

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ № 23**

Мною: Витанниковой Зариной Александровны «26» января 2024г.  
(ФИО полностью, контактный телефон) 8999444030

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;
- работой буфета\*.

\* при наличии буфета

В ходе проверки установлено

| №п/п | Объект контроля  | Соответствие нормам, требованиям(+,-) |
|------|--|---------------------------------------|
| 1    | <b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>                                   | +                                     |
| 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    | <b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>   |                                       |
| 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 браке раже блюд и сырья   | +                                     |
| 3    | <b>Качество готовой продукции</b>  |                                       |
| 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 (извешивание остатков) удельный вес не съеденной пищи (%)              | ≤ 20 %                                |
| 4    | <b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>   |                                       |
| 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)          | +                                     |

