

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

Мною Щебетова Наталья Сергеевна «25» 10 2023г.  
(ФИО полностью, контактный телефон) (8918262-91-25)

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	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	соответств		
2	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	в наличии		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соответств.		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	в наличии		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответств.		
2.5.	Качество и соответствие фотографии блюд меню меню-дня	соответств.		
3	<b>Качество готовой продукции</b>			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответств.		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответств.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответств.		
3.4.	Удельный вес несъеденной пищи	20%		
4	<b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюдает		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	реально есть		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соблюдает		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	хорошее		

4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	хорошее		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно.		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	есть		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	есть		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соответст.		

Выводы

Все устраивает.

Предложения

Представитель  
родительской  
общественности

подпись

Исметьева Н.С. 8(918)262-91-25  
ФИО телефон

Представитель  
общеобразовательной  
организации

подпись

Занара Е.Н. 8(918)0876584  
ФИО телефон