

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

Мною Тарасенко Дарья Валерьевна «24» 09 2024 г.
(ФИО полностью, контактный телефон) 89186201241

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 | 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 (извешивание остатков) удельный вес не съеденной пищи (%) | 15% |
| 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) | + |

| №п/п | Объект контроля | Соответствие нормам, требованиям(+,-) |
|----------|---|---------------------------------------|
| 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

Пересмотреть меню, ставшая менее, менее.

Предложения

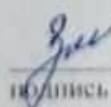
Пересмотреть меню

Представитель
родительской
общественности


подпись

Тарасенко Д. В. 8918620841
ФИО Телефон

Представитель
образовательной
организации


подпись

Зайара Е. Н. +7(918)0876584
ФИО телефон