

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

Мною Озимова Анжели Мотоевны «23» 01. 2023г.  
8900-294-59-38  
(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;
- 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 бракераже 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 (взвешивание остатков) удельный вес не съеденной пищи (%)	< 5%
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)	+

№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

В столовой всегда чисто, посуда чистая.  
 Дети моют руки. Работники в перчатках.  
 Меню соответствует требованиям.  
 Дети принимают пищу по графику.

#### Предложения

Предложений нет. Спасибо.

Представитель  
 родительской  
 общественности

Соня Озиманен С. М.

подпись

ФИО

Телефон

Представитель  
 общеобразовательной  
 организации

подпись

ФИО

телефон

Запаря Е. Н.

+7(918)0876584