

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

Мною Аветисян Эдуард Мухомерович «13» февраля 2024г.
(ФИО полностью, контактный телефон)

8(818) 965-68-40

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 циклическому 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 поедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес не съеденной пищи (%)	10%
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	+

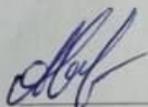
Выводы

В общем организации питания добиться эффективное и наиболее предложение от нас улучшить качество приготовления блюд, что-то тети кидать. Блюда готовятся без вкуса.

Предложения

Пригласить родителей на участие проверки. Также прислушиваться к замечаниям родителей касательно питания и организации питания.

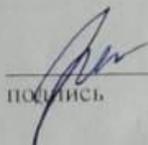
Представитель
родительской
общественности


подпись

Аветисян. Э. М.
ФИО

8(918)965-68-40
Телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись

Занара Е. Н.
ФИО

+7(918)087-65-84
телефон