

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 23

Мною Медведева Ирина Викторовна «16» 10 2025г.
(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;

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)	соответствует
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	соответствует
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответствует
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соответствует
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	соответствует
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	соответствует
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответств.
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	не соответств.
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответств.
3.4.	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	соответств 10%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответств
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соответств
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	не соответств
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соответств

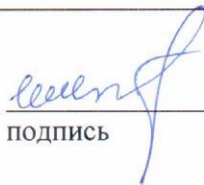
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соответств
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соответств
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соответств
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	соответств

Выводы

В целом еда в столовой хорошая, но не всегда подана еда теплая. Хотя бы еда не каждый взрослый будет кушать, а у нас есть дети

Предложения

Представитель
родительской
общественности


подпись

Медведева И.В.
ФИО

8918-256-62
телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон