

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 23

Мною Андреевой Викторией «16» сентября 2025г.
(ФИО полностью, контактный телефон) Сергеевой

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 присма 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)	✓
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	участвующие
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	да
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да
3.4.	Оценка несъедаемости порций(взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой 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	есть
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	✓
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	соблюдается
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	✓
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	да

Выводы

Всё устраивает.

Предложения

Ничего не требуется.

Представитель
родительской
общественности


подпись

Андреева
В.С.
ФИО

89604979251
телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон