

**000000000000 Акт периодической внутренней проверки организации  
питания  
в МБОУ СОШ 23**

Мною Тарасенко Дарьей Валерьевной «08» октябрь 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 |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>1</b> | <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) | +                                |
| <b>2</b> | <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                                              | +                                |
| <b>3</b> | <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 несъедаетости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедатой пищи (%)                | 0 %                              |
| <b>4</b> | <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)          | +                                |

|      |                                                                                                             |   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)                                               | + |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря                                                    |   |
| 5    | <b>Соблюдение графика работы столовой</b>                                                                   |   |
| 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

Температура соблюдена. Зал теплая комнатная температура. Санкретки на столах присутствуют, мыло есть. Столы чистые, посуда без сколов. Темперы соответствуют веку.

#### Предложения

1 - 1

Представитель  
родительской  
общественности

  
подпись

Жарасеко  
ФИО

89186201241  
телефон

Представитель  
общеобразовательной  
организации

\_\_\_\_\_  
подпись

ФИО

телефон