

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 23

« 1 » 10 2025г.

Мною Уваровой Татьяной Владимировной
(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	организовано
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	есть, да
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	имеется
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответствует
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	есть стенд
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	соответствует
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	родители участвуют
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	вес соответствует
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	да
3.4.	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	120%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	режим соблюдается
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	имеется в наличии
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	личную гигиену соблюдают
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	хорошее

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

Выводы

На сайте школы видна меню и фото, все порции соответствует, дети моют руки перед едой, гигиенические средства в блоке имеются, посуда чистая, уборка проводится, график приема пищи имеется. Дети с удовольствием едят и первое и второе блюда, есть еще и фрукты.

Предложения

Спасибо большое за вкусную еду!

Представитель
родительской
общественности

У
подпись

Уварова Т.В.
ФИО

8-929 803 62 17
телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон