

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 23

Мною Жотошан Анной Олеговной «2» 10 2025г.
(ФИО полностью, контактный телефон) +79649377354

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	Организация льготного питания есть
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	имеется
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	меню доступно
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	полное соответствие
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	оформлено на стенде
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	полное соответствие меню на сайте
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	регулярное участие
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)	соблюдается
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своевременно
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	режим соблюден
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	в наличии инструкции имеются
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	спец одежда имеется гигиена соблюдена
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	удовлетворительное

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

Выводы

Блюда соответствуют утвержденному меню.
 При организации отмечены высокие вкусовые качества.
 Весовые показатели соответствуют нормам.
 Питание осуществляется строго по расписанию.
 Санитарное состояние сотрудников и помещений в полном соответствии.

Предложения

Представитель
родительской
общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон