

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ № 23**

«29» февраля 2023г.

Мною Костенко Ксения

(ФИО полностью, контактный телефон)

Николаевна 8989 8265434

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;
- работой буфета\*.

\* при наличии буфета

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 циклическому 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 несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес не съеденной пищи (%)              | 16%                                   |
| <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)          | +                                     |

| №п/п | Объект контроля   | Соответствие нормам, требованиям(+,-) |
|------|---|---------------------------------------|
| 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

*В столовой чисто, меню соответствует. Сотрудники работают в перчатках, порции соответствуют норме. Дети кушают хорошо.*

Предложения

*Предложений нет. Спасибо!*

Представитель  
родительской  
общественности

*[Подпись]*  
подпись

*Костенко К.И.*  
ФИО

*89898265434*  
Телефон

Представитель  
общеобразовательной  
организации

*[Подпись]*  
подпись

*Запорож Е.Н.*  
ФИО

*8980876589*  
телефон