



Акт периодической внутренней проверки организации питания
в ОО МБОУ СОШ 26

Мною Курманова Елена Александровна «08» 02 2024 г.

проведена проверка организации питания в
(ФИО полностью, контактный телефон)
МБОУ СОШ 26 по контролю за организацией и качеством питания
(наименование ОО)

- 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	✓
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	✓
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 несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи(%)	✓
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	✓
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	✓
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	✓
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	✓

Выводы

все соответствует

Предложения

нет

Представитель родительской общественности

[Подпись]
подпись

Куличенко Е.А. 89181530002
ФИО телефон

Представитель образовательной организации

[Подпись]
подпись

Тюкаев К.А. 89181495818
ФИО телефон