

Акт периодической внутренней проверки организации питания в ОО _______

Мною	Munuken	Evenou	Thou can an	» <u>10</u> 2025 г.
			0	
проведен	а проверка организации пи	тания в		
(IAD)	О полностью, контактный телефон)			
11/11/1	<u>////// 1</u> 5 по контролю за	организацией и кач	еством питания	
(на	именование ОО)			
основани	е проведения проверки - П	равила и порядок пт	оовеления политель	CKULU KUMTHUHA

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

	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	11.50 (500)
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (OB3, 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, ин-	1
	струкций по их применению	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока,	
	внешнего вида(маски, перчатки, халаты)	
4.4.	Состояние столовой посуды(отсутствие сколов, качества	+
L	(каттам	7
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвен-	+
	таря	1
5	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указани-	4
	ем количества питающихся по переменам) и его соблюде-	T
	ние	
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пи-	+
	щи в соответствии с графиком	
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	<i>t</i>

		em mpedoba	
A 100 Miles			
		<u> </u>	
Предложения		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	THE RESERVE OF THE PROPERTY OF
-0.2			- 1 (4.14)-0(1)-01, 2011
			E COMMON MARKET
Представитель роди- тельской общественно- сти	подпись в	Е.А. Меуриих ФИО	8918-241-10-24 телефон
Представитель общеоб-			
		1	11
разовательной органи- зации	Mn)	Thouade K.o	1 39181495818