

**Акт периодического родительского контроля, предусмотренный Правилами оказания услуг общественного питания в МБОУ ООШ 25**

« 31 » 01 2024 г.

Мною, Зайневова Александра Николаевна  
(ФИО полностью)

89898108096

(контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ ООШ 25 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 | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения |
|------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1    | <b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>          | +                                |                                      |                                       |
| 2    | <b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>                  |                                  |                                      |                                       |
| 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 «food»  | +                                |                                      |                                       |
| 3    | <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 | +                                |                                      |                                       |
| 4    | <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)                   | +                         |                                   |                      |
| 4.4.     | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)                                               | +                         |                                   |                      |
| 4.5.     | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря                                                    | +                         |                                   |                      |
| <b>5</b> | <b>Организация приема пищи</b>                                                                              |                           |                                   |                      |
| 5.1.     | Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)             | +                         |                                   |                      |
| 5.2.     | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов                    | +                         |                                   |                      |
| <b>6</b> | <b>Соблюдение графика работы столовой</b>                                                                   |                           |                                   |                      |
| 6.1.     | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение | +                         |                                   |                      |
| 6.2.     | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком                            | +                         |                                   |                      |
| <b>7</b> | <b>Работа буфета</b>                                                                                        | <b>при наличии буфета</b> | <b>при отсутствии буфета в ОО</b> | <b>убрать строки</b> |
| 7.1.     | Наличие утвержденного ассортимента <b>перечня буфетной продукции</b>                                        |                           |                                   |                      |
| 7.2.     | Соблюдение сроков реализации буфетной <b>продукции</b>                                                      |                           |                                   |                      |
| 7.3.     | Наличие <b>оформленных ценников</b>                                                                         |                           |                                   |                      |
| 7.4.     | Соблюдение сотрудником буфета правил личной <b>гигиены</b>                                                  |                           |                                   |                      |

Выводы

Бюджет нравится все понравилось

Предложения

Предложений нет

Представитель  
родительской  
общественности

  
подпись

ФИО

89898108096  
телефон

Представитель  
общеобразовательной  
организации

  
подпись

Виктор Ч.А. 89898188215  
ФИО телефон