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

17.09.2025

Мною,_	Сиабуреа Сиен	а Hukonaebна
	89LR 98	42965

проведена проверка организации питания в МБОУ ООШ 25 по контролю за организацией и качеством питания.

(контактный телефон)

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

Noit/ei	Объект контроля	Соответстви	Срок	Ответственн		
		е нормам,	устранения	ый за		
		требованиям	выявленных	устранение		
			нарушений	нарушения		
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+				
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 «food»	+				
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	+				
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	Организация приема пищи		
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	+	
6	Соблюдение графика работы столовой	7	
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	4	

Выводы Всё от	eres by	y cho	12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Предложения Предможения	ncereus	uem.	
Представитель родительской общественности по	Дпись	Cuo Sysea Pd	<i>I S9SS 954 2965</i> телефон
Представитель общеобразовательной по организации	Вти	Вилор И.Я.	<i>89898188</i> 215 телефон