

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

« 24 » 10 2023г.

Мною, Аннульраевой Тюльпаной Тимуровной  
(ФИО полностью)

8-9-18-260-37-85

(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 <del>перечня</del> буфетной продукции                                    |                           |                                   |                      |
| 7.2.     | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции   |                           |                                   |                      |
| 7.3.     | Наличие оформленных ценников  |                           |                                   |                      |
| 7.4.     | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены   |                           |                                   |                      |

