

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

25.09.2025

Мною, _____

Табловой Анастасией Ивановной

(ФИО полностью)

8918.9708537

(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	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			
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	+		

Выводы

Светло, чисто, вкусно

Предложения

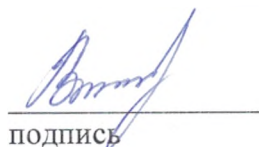
Предложений нет

Представитель
родительской
общественности


подпись

Табкова А.И. 89169708537
ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись

Вихор И.А. 89898188215
ФИО телефон