

Акт периодической внутренней проверки организации питания МБОУ СОШ 3

17.11.2025г.

Мною Филатовой Т.В , Петросян А.В, Жуковой Н.Н , Волобуевой С.И ,Харатян С.С проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 3.

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;
- работой буфета*.

* при наличии буфета

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	соответствует		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	соответствует		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соответствует		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответствует		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответствует		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответствует		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	соответствует		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соответствует		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсут-	удовлетворительное		

	ствие сколов, качества мытья)			
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлетворительное		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	соответствует		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	имеется		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соответствует		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременно		

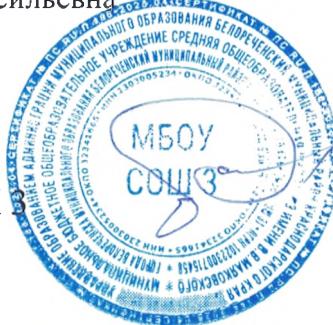
Выводы :Питание обучающихся МБОУ СОШ 3 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.

Предложения

Представитель родительской общественности

Филатова Татьяна
Васильевна

Директора МБОУ СОШ 3



Т.Б.Родькина