

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 6 п.Южный**

Мною Шорская Виктория Кирилловна «15» 09 2025г.

проведена проверка организации питания в
(ФИО полностью)
МБОУ СОШ 6 по контролю за организацией и качеством питания
(наименование ОО)
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 циклическому меню;
-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 (+,-)
1	Организация диетического питания	+
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
5	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	+
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
7	Соответствие меню, выставленного в выделенном разделе сайта школы	+
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
12	Оценка несъедемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	менее 15
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества)	+

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
	питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы *Всё соответствует норме*

Предложения

Представитель
родительской
общественности

[Подпись]
подпись

Алросян В.К.
ФИО

988.603.71.69
телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

[Подпись]
подпись

Скочерова Т.Р.
ФИО

89183526302
телефон