

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 5**

Мною Желит Т.М. проведена проверка организации питания в « 18.10. » 2023г.  
(ФИО полностью, контактный телефон)  
СОШ №5 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 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                                       | ✓                                |                                      |                                       |
| 2    | <b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>  |                                  |                                      |                                       |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.                                       | ✓                                |                                      |                                       |
| 2.2. | Соответствие ежедневного меню питания циклическому 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  | ✓                                |                                      |                                       |
| 5    | <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        | ✓                                |                                      |                                       |
| 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

На обед по меню было приготовлено  
 суп персидский с картофелем, салат из  
 капусты и помидором из овощей.  
 Все соответствует нормам.  
 На воде суп не очень аппетитно,  
 и дети не все его едят.

Предложения

Представитель  
 родительской  
 общественности

  
 подпись

Ташм Т.М.  
 ФИО

8-989-85-444-58  
 телефон

Представитель  
 общеобразовательной  
 организации

  
 подпись

Соболева В.А.  
 ФИО

телефон