

Акт периодической внутренней проверки организации питания  
В МБОУ СОШ 5

Мною Маланкиной Кристиной Александровны «02 февраля 2024»  
СОШ № 5

проведена проверка организации питания в  
(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 текущий 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/	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявляемому количеству	<u>соотв.</u>
1.1	Организация диетического питания	<u>соотв.</u>
1.2.	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	<u>соотв.</u>
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	<u>соотв.</u>
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	<u>соотв.</u>
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<u>соотв.</u>
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	<u>соотв.</u>
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<u>соотв.</u>
2.4.	Соответствие меню и фото, выставляемых в выделенном разделе сайта	<u>соотв.</u>
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	<u>соотв.</u>
3	Качество готовой продукции	<u>соотв.</u>
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<u>соотв.</u>
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<u>соотв.</u>
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<u>соотв.</u>
3.4.	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	<u>соотв.</u>
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<u>соотв.</u>
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<u>соотв.</u>
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халат)	<u>соотв.</u>
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	<u>соотв.</u>
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<u>соотв.</u>



№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
5	Соблюдение графика работы столовой	соотв.
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соотв.
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соотв.
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

ВЫВОДЫ

*Все очень вкусно, а самое главное полезно!*

Предложения

Представитель  
родительской  
общественности

*Крич*  
подпись

*Мамакин К.А.*  
ФИО

телефон *8988361505*

Представитель  
общеобразовательной  
организации

*[Подпись]*  
подпись

*Соболева В.А.*  
ФИО

телефон *89180848543*