

Акт периодической внутренней проверки организации питания  
В МБОУ СОШ 5

« 30.01. » 2024 г.

Мною Мухомовой З.А.  
СОШ №5

проведена проверка организации питания в

(ФИО полностью, контактный телефон)

СОШ №5

(наименование ОО)

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 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/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
i	Соответствие количества питающихся заявляемому количеству	<u>+</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	<u>соотв</u>
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<u>соотв</u>
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<u>+</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	соотв

Выводы

Порция соответствует записанной на сайте  
размерам. Всё светлое, хорошо крытое в ленте.  
Суп с перловкой вкусной и аппетитной на вид.  
Очень нежная и похотая на судоле  
запеканка. Всё понравилось.

Предложения

---

---

---

---


---

---

---


---

Представитель  
родительской  
общественности

  
подпись

Маринавская З. А.  
(953) 073-07-66  
ФИО телефон

Представитель  
общеобразовательной  
организации

  
подпись

Соболева В. А. 89180848593  
ФИО телефон