

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

Мною Маслова Р.В. проведена проверка организации питания в  
(ФИО полностью, контактный телефон)  
СОШ №5 по контролю за организацией и качеством питания  
(наименование ОО)

« 09 » 10 2023 г.

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	соотв.		
2	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	соотв.		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соотв.		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соотв.		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соотв.		
3	<b>Качество готовой продукции</b>			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соотв.		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соотв.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соотв.		
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	соотв.		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соотв.		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соотв.		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соотв.		
5	<b>Организация приема пищи</b>			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	соотв.		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	соотв.		
6	<b>Соблюдение графика работы столовой</b>			

6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соств.		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соств.		

**Выводы**

На обед был подан очень вкусный гороховый суп. Тышлеровые супы - отличная для детей еда. Куринная котлета так же была вкусной. Очень вышкоченной из мяса, сладкий, уютной.

**Предложения**


Представитель  
родительской  
общественности

  
ПОДПИСЬ

  
ФИО телефон

Представитель  
общеобразовательной  
организации

  
ПОДПИСЬ

  
ФИО телефон  
89180848343