

■ Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в ОО \_\_\_\_\_

Мною Коммунарский Владимир Владимирович № 13 » 03 2024 г.  
8-991-074-09-94

проведена проверка организации питания в  
(ФИО полностью, контактный телефон)

по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ 5 основание проведения проверки – родительский контроль организации питания

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;

В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
12.	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан	+
2	Соответствие рационов питания в ежедневном меню:	+
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
2.3,	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3.	Качество готовой продукции	100% +
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	100% +

3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	f
3.4.	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи %	20 %
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	+
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	f
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида маски, перчатки, халаты	f
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	f
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+

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

**Выводы**

По моему взгляду всё очень хорошо. Порции хорошие. Всё очень вкусно. Еда горячая. Специи и соли в норме.

**Предложения**

Представитель родительской общности

*[Подпись]* Комендантский Р.В.  
8-991-074-69-94

Представитель

общеобразовательной

организации

*[Подпись]* Соболева В.А.