

**Акт
периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 21**

« 15 » 09 2025 г.

Мною Гурменева Наталья Михайловна
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 21 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 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	
1.2.	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному 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	
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	-
3.4.	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	13 %
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	+
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	+

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
5	Организация приема пищи	
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	+
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения

Подписать меню, меню бланк и добавить в меню
каждого блюда

Представитель родитель-
ской общественности

подпись

Черная

ФИО

Григорьева М.И.

телефон

Представитель общеобра-
зовательной организации

подпись

ФИО

телефон