

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

« 24 » 09 2021 г.

Мною Блохинов В. В. проведена проверка организации питания в  
(ФИО полностью, контактный телефон)

МБОУ 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 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 | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения |
|------|---|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1    | <b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>                          | +                                |                                      |                                       |
| 2    | <b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>                                  |                                  |                                      |                                       |
| 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 «food»                  | +                                |                                      |                                       |
| 3    | <b>Качество готовой продукции</b>   |                                  |                                      |                                       |
| 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                 | +                                |                                      |                                       |
| 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               | +                                |                                      |                                       |
| 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  |   |  |  |
| <b>5</b> | <b>Организация приема пищи</b>  |   |  |  |
| 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                    | + |  |  |
| <b>6</b> | <b>Соблюдение графика работы столовой</b>   |   |  |  |
| 6.1.     | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение | + |  |  |
| 6.2.     | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком                            | + |  |  |

**Выводы**

не у всех классов руководитель дежурит  
 забором в столовую и для нужд  
 необходимо контролировать этот  
 процесс

**Предложения**

Представитель  
 родительской  
 общественности

  
 подпись

Бронникова Юлия Юговна

Представитель  
 общеобразовательной  
 организации

  
 подпись

Арсенова