

АКТ

периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ «Налобихинская СОШ им. А.И.Скурлатова»

Мною Боррлове Д.Н. «26» декабря 2025г

Проведена проверка организации питания в МБОУ «Налобихинская СОШ им. А.И. Скурлатова» по контролю за организацией и качеством питания.

Основания 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 цикличному меню;
- 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 потребления (+, -)
1 +	Организация диетического питания	
2 +	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	
3 +	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	
4 +	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте	
5. +	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	
6 +	Наличие оформленного стенда по организации питания столовой	
7 +	Соответствие меню фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	
8 +	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	
9. +	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	
10 +	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	
11 +	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	
12 +	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	
13 +	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	
14 +	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	
15 +	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	
16 +	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	

17	+	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	
18	+	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества притающихся по переменам) и его соблюдение	
19	+	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	
20	+	Продолжительность перемен не менее 20 минут	

выводы: В столовой чисто

обед соответствует меню.

В классе термометры, пылесос
осуществляется сортировка
графиков. Работники в столовой
внимательны.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Представитель родительской общественности

Беррера Д.Н.

Представитель общеобразовательной организации

Брагинская Т.А.