

# АКТ

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

« 18 » 12 2024 г

Мною Косих Н.П.

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: Все приготовлено вкусно, понравилось.  
Дети едят. Меню соответствует тому,  
которое на стенде.

Предложения:

Представитель родительской общественности Нат- (Часих Н.П.)

Представитель общеобразовательной организации Бранникова ТА