

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
В МАОУ СОШ №31**

Мною Литиновская А.О.

«01.04» 2025г.

(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МАОУ СОШ 31 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;
- работой буфета\*.

\* при наличии буфета

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 циклическому 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                 | +                                |                                      |                                       |
| 3.4. | Удельный вес несъеденной пищи                                                             |                                  |                                      |                                       |
| 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)                             | +                                |                                      |                                       |

