Акт периодической внутренией проверки организации питапия в МБОУ ООШ 7

	» 20г.
Мною Киниро Поменой Андривиой. (ФИО полностью, компактный телефон)	89115752542
Мною Лиший Учиний (ФИО полностью, компактный телефон)	M Menuropy Property
проведена проверка организации питания в МБОУ ООШ 7 по н	сонтролю 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;
- -сапитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися:
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

N211/11	Объект контроля	Соответствие	Срок	Ответственный
		нормам,	устранения	за устранение
		требованиям	выявленных	нарушения
	,	-	нарушений	
1	Соответствие количества			*
	интающихся заявленному	ν		
	количеству			
2	Соответствие рационов питания ут	вержденному м	enio:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в	ν		*
	доступном для родителей месте.			
2.2.	Соответствие ежедневного меню	V		
	питания цикличному меню	V		
2.3.	Наличие оформленного степда по			
	организации питания в столовой	ν		
2.4.	Соответствие меню и фото,			
	выставленных в выделенном	V	(X	
	разделе сайта «food»			
2.5.	Качество и соответствие	ν		
The same of the sa	фотографии блюд меню меню-дня	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
3	Качество готовой продукции	T	1	
3.1.	Соответствие фактического всса			
	порций готовых блюд заявленному	V		
2.2	меню			
3.2.	Соответствие температуры блюда			2 10
	перед выдачей (не ниже	V		
3.3.	температуры подачи)			
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков	V		
	реализации			= =
3.4.	Удельный вес несъеденной пищи	V		
4	Санитарное состояние пищеблоков		0110	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук	a outternor 0 3	X 2 . 2 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 . 4 .	
Tall.	обучающимися	V		

4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	ν	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	V	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	ν	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	V	
5	Организация приема пищи		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	ν	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	ν	
6	Соблюдение графика работы столовой		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	V	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	- V	

Материалири технической боза пищевнока ноходится в удовистворительной состояний. Гра-ний продуктов осущетвинения в соответствии с сан порище

Предложения

numanus

Представитель родительской общественности

Kumuko Ti A

89115752542

OND

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

Aereccolo BTT. 8918092563/

Акт периодической внутренией проверки организации питания в МБОУ ООШ 7

	« » 20 г.
Миого Курнецовой Натаней (ФИО полностью, контакт	v trancuerebieré 89654682450
	тый телефон) СООШ 7 — по контролю за организацией и
проведена проверка организации питания в МБОУ	OOM / Ho komposite of ep-

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 мещо – обоснованности проведенных замен);
- -качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- -сапитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

$N_{\overline{0}\overline{1}}/\overline{1}$	Объект контроля	Соответствие	Срок	Ответственный
		нормам,	устранения	за устранени
		требованиям	выявленных	парушения
		e.	нарушений	
1	Соответствие количества			
	нитающихся заявленному	1		
	количеству			
2	Соответствие рационов интания ут	вержденному м	енио:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в	4	10	
	доступном для родителей месте.	+	14	
2.2.	Соответствие ежедневного меню	+		
	питания цикличному мещо	7		
2.3.	Наличие оформленного стенда по	+		
	организации питания в столовой	+		
2.4.	Соответствие меню и фото,			
	выставленных в выделенном	1		
Copies Service de maneries de la company	разделе сайта «food»			
2.5.	Качество и соответствие	N		
	фотографии блюд меню меню-дня	<u>f</u>		
3 3.1.	Качество готовой продукции	r	·	
3.1.	Соответствие фактического веса			
	порций готовых блюд заявленному	+		
	меню	/	3	
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	Санитарное состояние пищеблоков	и обеденного з	ajia	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук	i i		
	обучающимися	7		

Наличие моющих и чистящих	+		
	/		
	+	li .	
сотрудниками пищеблока, внешнего	/		
вида (маски, перчатки, халаты)			
COCTOMINIO	+		
(отсутствие сколов, качества мытья)	,		
1	+		
наличие уборочного инвентаря			
Организация приема пищи			
Достаточность раздаточного	,		
инвентаря (посуда для	+		
индивидуальной подачи салатов,			
тарелки и т.д.)			
Организация питьевого режима в	,		
обеденном зале: наличие посуды,	7		
промаркированных подносов			
Соблюдение графика работы			
столовой			
Наличие утвержденного графика			
приема пищи (с указанием	1		
количества питающихся по	/		
переменам) и его соблюдение			
Своевременная подготовка			
	- L		
соответствии с графиком	7		
	средств на пищеблоке, инструкций по их применению Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты) Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья) Качество проведения уборок, паличие уборочного инвентаря Организация приема пищи Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.) Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов Соблюдение графика работы столовой Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в	средств на пищеблоке, инструкций по их применению Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты) Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья) Качество проведения уборок, паличие уборочного инвентаря Организация приема пищи Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.) Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов Соблюдение графика работы столовой Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества нитающихся по переменам) и его соблюдение Своевременияя подготовка обеденного зала к приему пищи в	средств на пищеблоке, инструкций по их применению Соблюдение личной гитиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты) Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья) Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря Организация приема пищи Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.) Организация питьсвого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов Соблюдение графика работы столовой Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение Своеврементая подготовка обеденного зала к приему пищи в

Выводы Самитарисе состание Озенено, как ка Сортвенготверноские саметарине серина Предложения Коехинать споивый Совточний стоивый Хуриизово УН 8965 468 24 83 ФИО телефон Представитель родительской общественности

Представитель общеобразовательной организации

Derececto BT. 39180925631 ФИО телефон

Акт периодической внутренией проверки организации питания в МБОУ ООШ 7

	O a	2	n	. 0		0,	<<>>>		20	Γ.
Много	Henguse	Eoch	1 actual	er lep	le	28 Dece	,		A STATE OF THE STA	
	4		(ФИО полн	остью, конт	акті	оош 7	TO VOUTDON	10.3	а организацией	\mathcal{H}
проведена	проверка ор	ганизац	ции питани.	AB MP(.) У	OOLI /	no kom posi	10 5	ор.	
	TYTE COLUMN					2 12 2 17 2 7 7	THE DO HITTOHE	CKO	го контродя	
основание	проведения	провер	ки - Прави:	па и поряд	ĮОК	проведен	ия родитель	CKO	го контроля	
Пень пров	ерки: осущес	твлени	е контроля	3a:		-				
-целевым	использован	пием і	гродуктов	питания	И	готовой	продукции	B	соответствии	C

предварительным заказом; -соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и

-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;

$N_{\overline{0}}II/II$	Объект контроля	Соответствие	Срок	Ответственный
		нормам,	устранения	за устранение
		требованиям	выявленных	нарушения
	*	-	нарушений	
1	Соответствие количества			
	интающихся заявленному	V		
	количеству			
2	Соответствие рационов питания ут	вержденному м	emo:	*
2.1.	Наличие ежедневного меню в		.4	
	доступном для родителей месте.	V		
2.2.	Соответствие ежедневного меню	V	n' 1	
	питания цикличному меню	V		
2.3.	Наличие оформленного стенда по	V		
	организации питания в столовой			
2.4.	Соответствие меню и фото,	V		
	выставленных в выделенном			
	разделе сайта «food»			
2.5.	Качество и соответствие	V		
	фотографии блюд меню меню-дня	V		
3	Качество готовой продукции	·		
3.1.	Соответствие фактического веса			
	порций готовых блюд заявленному	V		
	меню			
3.2.	Соответствие температуры блюда			
	перед выдачей (не пиже	V		
	температуры подачи)			
3.3.	Своевременность приготовления	V	10	
	блюд, с учетом соблюдения сроков			
	реализации			
3.4.	Удельный вес песъеденной пищи	V		<u> </u>
4	Сапитарное состояние инщеблоков	и обеденного з	alia	7
4.1.	Соблюдение режима мытья рук	V		
	обучающимися	V		

4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций	ν	
	по их применению		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего	V	
	вида (маски, перчатки, халаты) Состояние столовой посуды	V	
4.4.	(отсутствие сколов, качества мытья)	V	
4.5.	Качество проведения уборок, паличие уборочного инвентаря	V	
5	Организация приема пищи		
5.1.	Достаточность раздаточного		
	инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	V	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	V	
6	Соблюдение графика работы столовой		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	ν	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	. V	-

Мкоивная столовале соответотвует требованиям, предованиям превованиям.

Удовиетворенности рассетвом искольного питания

Представитель родительской общественности

fler la

flerjuser I.C.

8913241096

телефон

Представитель общеобразовательной организации

MOHUMOL -

ФИО

Акт периодической внутренией проверки организации питания в МБОУ ООШ 7

			>>	20
MHOIO Pacuypoboi	Lucros	, Leopener	ALOCÍ	
William / orthogen	ИО полностью, 1	онтактиый телефог АБОУ ООШ 7	и) - по контролю за	п организацией в
проведена проверка организации	питания в	VIBO'S COLL 7	no kom pos	

качеством питания основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

-нелевым 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;
- -сапитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

Non/II	Объект контроля	Соответствие	Срок	Ответственный
	Constitution,	нормам,	устранения	за устранение
		требованиям	выявленных	нарушения
		треоованиям	нарушений	The pythicities
1	Соответствие количества		парупстип	
1	питающихся заявленному	V		
	количеству			
2	Соответствие рационов питания ут	Denwiiennomy M	lemo,	V
2.1.	Наличие ежедневного меню в	Separation y	CHIO.	
	доступном для родителей месте.	ν		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	N	, r	
2.3.	Наличие оформленного степда по организации питания в столовой	V		
2.4.	Соответствие меню и фото,			
	выставленных в выделенном разделе сайта «food»	V		
2.5.	Качество и соответствие	V		
3	фотографии блюд меню меню-дня		ALEMAN AND AND AND AND AND AND AND AND AND A	AND THE RESIDENCE OF THE PARTY
3 3.1.	Качество готовой продукции			
J.1.	Соответствие фактического веса			
	порций готовых блюд заявленному меню	V		
3.2.	Соответствие температуры блюда			
	перед выдачей (не пиже температуры подачи)	V		
3.3.	Своевременность приготовления	**************************************	1000 100 100 100 100 100 100 100 100 10	
	блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	V		
3.4.	Удельный вес несъеденной пищи	V		
4	Санитарное состояние пищеблоков	и обеденного з	ajra	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	V		

4.2.	Наличие моющих и чистящих		
	средств на пищеблоке, инструкций	V	
u	по их применению		
4.3.	Соблюдение личной гигиены	1/	
	сотрудниками пищеблока, внешнего	V	
	вида (маски, перчатки, халаты)		
4.4.	Состояние столовой посуды	V	
	(отсутствие сколов, качества мытья)		
4.5.	Качество проведения уборок,	V	
	наличие уборочного инвентаря		
5	Организация приема пищи		
5.1.	Достаточность раздаточного		
	инвентаря (посуда для	V	
	индивидуальной подачи салатов,	,	
	тарелки и т.д.)		
5.2.	Организация питьевого режима в		
	обеденном зале: наличие посуды,	V	
	промаркированных подносов	V	
6	Соблюдение графика работы		
	столовой		
6.1.	Наличие утвержденного графика		
	приема пищи (с указанием	V	
	количества питающихся по		
	переменам) и его соблюдение		
6.2.	Своевременная подготовка		
	обеденного зала к приему пищи в	- V	
	соответствии с графиком		
LIDOILL			,

Выводы

Блюда соответствии с графиком

Предпожения

пред

Представитель родительской общественности

Расур подпись

Paculypota AP

8918 4143272

телефон

Представитель общеобразовательной организации

Sof.

ВЯ Дениевва

89180925631

Акт периодической внутренией проверки организации питапия в МБОУ ООШ 7

	1		D .	«10»	0,9	2025 r
MHOIO Cecukeenou	h/meTu.	nou	Cepu	elbro	E	
	(ФИО полностыс), KOHTAKT				анизацией и
проведена проверка организал	в винатип иид	MDOA		no kompe	,,,,,,	

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;
- -сапитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

$N_{\overline{0}}II/II$	Объект контроля	Соответствие	Срок	Ответственный
		нормам,	устранения	за устранение
		требованиям	выявленных	парушения
			нарушений	
1	Соответствие количества	- ,		
	питающихся заявленному	Da		
	количеству			
2	Соответствие рационов питания ут	вержденному м	emo:	-
2.1.	Наличие ежедневного меню в			
- XX	доступном для родителей месте.	Da	#	
2.2.	Соответствие ежедневного меню	Cha		
	питания цикличному меню	1200		
2.3.	Наличие оформленного стенда по	d .		
	организации питания в столовой	Da		
2.4.	Соответствие меню и фото,	,		
	выставленных в выделенном	2100		
	разделе сайта «food»			
2.5.	Качество и соответствие			
	фотографии блюд меню меню-дня			
3	Качество готовой продукции	Υ	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	T
3.1.	Соответствие фактического веса	,		
	порций готовых блюд заявленному	Da		
2.0	меню			
3.2.	Соответствие температуры блюда			*
	перед выдачей (не ниже	Da		
2.2	температуры подачи)	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
3.3.	Своевременность приготовления	Øa Øa		
	блюд, с учетом соблюдения сроков	Da		
3.4.	реализации	Da		
3.4.	Удельный вес несъеденной пипи			
	Сапитарное состояние пищеблоков	и ооеденного з	1715	· [· · · · · · · · · · · · · · · · · ·
4.1.	Соблюдение режима мытья рук	201		
	обучающимися			

			1	7
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций	pa		
	по их применению			
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	Da Da		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	Da		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Da		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного			
	инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	La		
5.2.	Организация питьсвого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	Da		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	Da Da		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Da		
ыводы	11			

Вкусно	2000	rpabusa.	yompo.	7
v gem	ieeu	Marina.		#
Предложения <i>Могел</i>	8646	Hanne	rupore net.	***
Представитель родительской общественности		подпиол	hC. Cemuno ФИО	8(9/8) 295 — 84-11 телефон

Представитель общеобразовательной организации

ВБ. Делииво_ 89180925631 ФИО телефон

Акт периодической внутренией проверки организации питания в МБОУ ООШ 7

		((16))	10	2025. г.
Мионо Воржевой вкат	epunoù bu	LE TO DOP	HOLL	
проведена проверка организации питания в	мьоу оош 7	по контро	олю за орг	анизациеи 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;

No11/11	оверки установлено: Объект контроля	Соответствие	Срок	Ответственный
		нормам,	устранения	за устранение
		требованиям	Выявленных	парушения
		-	нарушений	1 0
1	Соответствие количества			
	нитающихся заявленному	+		
	количеству			
2	Соответствие рационов питания ут	вержденному м	iemo:	,
2.1.	Наличие ежедневного меню в	_	d	
	доступном для родителей месте.	+		
2.2.	Соответствие ежедневного мешо		n' e	
	питания цикличному меню	+		
2.3.	Наличие оформленного стенда по	+		
	организации питания в столовой	T		
2.4.	Соответствие меню и фото,			
	выставленных в выделенном	+		
	разделе сайта «food»			
2.5.	Качество и соответствие			
	фотографии блюд меню меню-дня			
3	Качество готовой продукции	·	-	
3.1.	Соответствие фактического веса			
	порций готовых блюд заявленному	+	136	
0.0	меню			
3.2.	Соответствие температуры блюда			
	перед выдачей (не ниже	1		
2.2	температуры подачи)			
3.3.	Своевременность приготовления			
	блюд, с учетом соблюдения сроков	+		
3.4.	реализации			
4	Удельный вес несъеденной пищи	7		
4.1.	Санитарное состояние инщеблоков	и оосденного з	21.12	T
4.1.	Соблюдение режима мытья рук	+		
	обучающимися		<u> </u>	

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	7	
5	Организация приема пищи	+	
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	1	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	+	
6	Соблюдение графика работы столовой	+	
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	T	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+	

coo	тветствии с графиком	-		
Выводы Очень	понравшись.	Дети дово	16402	
			,	
Предложения			.29	
Представитель родительской общественности	Вор подпись	Е.В.Ворпева	8(988) 854-51-05 телефон	
Представитель общеобразовате организации	ельной подпись	В.Г. Деле ФИО	<i>еевгво 8918092</i> телефон	! S63 ₁

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ ООШ 7

			0 » Oknobla 2015 r.
0 ,	de maria	"Vandredelle	O " OKULANIA 20 43
sapeled Donald	COLUM	ыо, контактный телефон)	

проведена проверка организации питания в МБОУ ООШ 7 по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля

основание проведения проверки - правила и поредель проверки: осуществление контроля за:

-нелевым иенользованием 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;

N211/11	Объект контроля	Соответствие	Срок	Ответственный
		нормам,	устранения	за устранение
	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	требованиям	выявленных	нарушения
		×	нарушений	
1	Соответствие количества	- 1		
	питающихся заявленному			*
	количеству			
2	Соответствие рационов питания ут	вержденному м	emo:	,
2.1.	Наличие ежедневного меню в	V		
	доступном для родителей месте.	V		
2.2.	Соответствие ежедневного мещо	J	.'*	
	питания цикличному меню			
2.3.	Наличие оформленного стенда по	V		
	организации питания в столовой	0	Ē	
2.4.	Соответствие меню и фото,	\		
	выставленных в выделенном	0		
	разделе сайта «food»			
2.5.	Качество и соответствие	V		
	фотографии блюд меню меню-дня	V		
3	Качество готовой продукции	J		
3.1.	Соответствие фактического веса	,		
	порций готовых блюд заявленному	()	3	
	меню			
3.2.	Соответствие температуры блюда	1		-
	перед выдачей (не пиже	4		
	температуры подачи)			
3.3.	Своевременность приготовления			
	блюд, с учетом соблюдения сроков	V		
	реализации			
3.4.	Удельный вес несъеденной пищи	V		
4	Санитарное состояние пищеблоков	и обеденного з	ajra	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук	V		
	обучающимися	V		

4.2.	Наличие моющих и чистящих	. (1	
	средств на пищеблоке, инструкций	V	
	по их применению		
4.3.	Соблюдение личной гигиены	()	
	сотрудниками пищеблока, внешнего	V	
	вида (маски, перчатки, халаты)		
1.4.	Состояние столовой посуды	V	-
	(отсутствие сколов, качества мытья)		
1.5.	Качество проведения уборок,	J	
	паличие уборочного инвентаря		
5	Организация приема пищи	1	
5.1.	Достаточность раздаточного		
	инвентаря (посуда для		
	индивидуальной подачи салатов,	\mathcal{A}	
	тарелки и т.д.)		
5.2.	Организация питьевого режима в	J	
	обеденном зале: наличие посуды,	V	
	промаркированных подносов		
5	Соблюдение графика работы	V	
	столовой	~	
5.1.	Наличие утвержденного графика		
	приема пищи (с указанием	//	
	количества питающихся по	V	
	переменам) и его соблюдение		
5.2.	Своевременная подготовка	1	
	обеденного зала к приему пищи в	1	
	соответствии с графиком	-	

My cro.	mpulmomsdiraco	payer sedanson	of, bie overle
Предложения			e e e e e e e e e e e e e e e e e e e
Представитель родительской общественност	подпись	- Suppe K. A.	499612] 9506 телефон

Представитель общеобразовательной организации

BJ. Denuerton 89180925631

подпись

ФИО.

Акт периодической внутренней проверки организации питапия в МБОУ ООШ 7

N S	Tunkoji	Mahueri	Aulkeatu	« 9 » Сентядух2025 дровной по контролю за организацией	Γ
[VIII010_	Syceous aprau	фИО полностью.	, контактный телефет МБОУ ООШ 7	по контрошо за организацией	И
проведе	па проверка орган	Maddilli Illiani			

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;
- -сапитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

$N_{\overline{0}H/H}$	Объект контроля	Соответствие	Срок	Ответственный
		нормам,	устранения	за устранение
		требованиям	выявленных	нарушения
	¥	ja .	нарушений	
1	Соответствие количества		2	
	нитающихся заявленному	+		
	количеству			
2	Соответствие рационов питания ут	вержденному м	icino:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в	+		0
	доступном для родителей месте.	/		
2.2.	Соответствие сжедневного меню	4		
	питания цикличному меню	7		
2.3.	Наличие оформленного стенда по	1		
	организации питания в столовой			
2.4.	Соответствие меню и фото,	i		
	выставленных в выделенном	+		
**************************************	разделе сайта «food»			
2.5.	Качество и соответствие			
	фотографии блюд меню меню-дня			
3	Качество готовой продукции	***************************************	,	organization and the second and the
3.1.	Соответствие фактического веса			
	порций готовых блюд заявленному	+	, e.,	
	меню			
3.2.	Соответствие температуры блюда			-
	перед выдачей (не ниже	+		
	температуры подачи)			
3.3.	Своевременность приготовления	1		
	блюд, с учетом соблюдения сроков	+		
	реализации	,		
3.4.	Удельный вес несъеденной пищи			
4	Санитарное состояние пищеблоков	и обеденного з	ajia	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук	1		
	обучающимися			

4.2.	Наличие моющих и чистящих			
	средств на пищеблоке, инструкций	+		
	по их применению	7		
4.3.	Соблюдение личной гигиены		,	
	сотрудниками пищеблока, внешнего	-		
	вида (маски, перчатки, халаты)	***************************************		
4.4.	Состояние столовой посуды	+		
	(отсутствие сколов, качества мытья)	1		
4.5.	Качество проведения уборок,	+		
	наличие уборочного инвентаря			
5	Организация приема нищи			
5.1.	Достаточность раздаточного			
	инвентаря (посуда для	+		
	индивидуальной подачи салатов,	,		
	тарелки и т.д.)			
5.2.	Организация питьевого режима в	ı		
	обеденном зале: наличие посуды,	+		
	промаркированных подносов			
6	Соблюдение графика работы	+		
	столовой	1.		
6.1.	Наличие утвержденного графика			
	приема пищи (с указанием	+		
	количества питающихся по			
	переменам) и его соблюдение			
6.2.	Своевременная подготовка	1		
	обеденного зала к приему пищи в			
	соответствии с графиком			

Выводы Офиание	zanna	huma	files	geme	est ommerman
Предложения					
Представитель родительской общественности	пудпис	6	Тусева	M. A.	8988 3812541 телефон

Представитель общеобразовательной организации

A. Hercecolo, TE.

8 918 092 5631.

подпись

Акт периодической внутренией проверки организации нитапия в МБОУ ООШ 7

УНОЮ Астаховой Аненей Ананомовисий.
Иною О У СУПСИЗСИДИИ (ФИО полностью, контактный телефон) проведена проверка организации питания в МБОУ ООШ 7 по контролю за организацией и
thought thought of

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 н 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;
- -сапитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

$N_{\overline{0}}\Pi/\Pi$	Объект контроля	Соответствие	Срок	Ответственный
		нормам,	устранения	за устраненис
		требованиям	выявленных	нарушения
	**	-	нарушений	
1	Соответствие количества	/		
	нитающихся заявленному	V		*
	количеству			
2	Соответствие рационов питания ут	вержденному м	emo:	,
2.1.	Наличие ежедневного меню в	(/		
	доступном для родителей месте.	, v		
2.2.	Соответствие ежедневного мещо	Ú/	***	
	питания цикличному меню	/		
2.3.	Наличие оформленного степда по	1/		
	оргацизации питания в столовой	V		
2.4.	Соответствие мещо и фото,			
	выставленных в выделенном	V		
	разделе сайта «food»			
2.5.	Качество и соответствие	1/		
	фотографии блюд меню меню-дня	<i>V</i>		
3	Качество готовой продукции			,
3.1.	Соответствие фактического веса	/		
	порций готовых блюд заявленному	i/		
	меню	V		
3.2.	Соответствие температуры блюда	,/		
	перед выдачей (не пиже	V		
	температуры подачи)			
3.3.	Своевременность приготовления	/		
	блюд, с учетом соблюдения сроков	V		
	реализации			
3.4.	Удельный вес несъеденной пищи	V		
4	Сапитарное состояние пищеблоков	и обеденного з	ajia	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук	V		
	обучающимися	,		

4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций	1	
	по их применению	V	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	V	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	V	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	V L	
5	Организация приема пищи	٧	
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	V	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	V	We the second of the
6	Соблюдение графика работы столовой	V	
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	V	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	√	
PIBOTH	/		

Выводы.	urleo.		-
			ÿ
Предложения			**
Представитель родительской общественности	Подпись	_ Armaseba A. I. ФИО	8918 6814549 гелефон
Представитель общеобразовательной организации	Ass.	B.F. Dereucota	z 913 092 5631

BJ. Jerewood

8 9 18 0 92 5 6 3 1.

Акт периодической внутренией проверки организации питапия в МБОУ ООШ 7

	«LL » Cefemaofix 2015 r.
Миого Ковшарева Иника Анексаноровка (ФИО полностью, контактный телеф	он)
проведена проверка организации питания в МБОУ ООШ 7	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;

$N_{\overline{0}}\Pi/\Pi$	Объект контроля	Соответствие	Срок	Ответственный
		нормам,	устранения	за устранение
		требованиям	выявленных	парушения
	v		нарушений	
1	Соответствие количества	-		
	нитающихся заявленному	V		
	количеству			
2	Соответствие рационов питания ут	вержденному м	emo:	,
2.1.	Наличие ежедневного меню в	V		
	доступном для родителей месте.			
2.2.	Соответствие ежедневного меню		a'*	
	питания цикличному меню	V		
2.3.	Наличие оформленного стенда по	V		
	организации питания в столовой	V		
2.4.	Соответствие меню и фото,	1 1		
	выставленных в выделенном			
	разделе сайта «food»			
2.5.	Качество и соответствие			
	фотографии блюд мето мето-дня			
3	Качество готовой продукции	Y	,	
3.1.	Соответствие фактического веса	,		
	норций готовых блюд заявленному	V		
	меню			
3.2.	Соответствие температуры блюда	5.1		
	перед выдачей (не пиже	V		
	температуры подачи)			
3.3.	Своевременность приготовления	1		
	блюд, е учетом соблюдения сроков			
	реализации			
3.4.	Удельный вес несьеденной пищи	1		
4	Санитарное состояние инщеблоков	и обеденного з	ana	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук	V		
	обучающимися	V		

4.2.	Наличие моющих и чистящих		
	средств на пищеблоке, инструкций	V	
	по их применению		
4.3.	Соблюдение личной гигиены	. 7	
	сотрудниками пищеблока, внешнего	V	
	вида (маски, перчатки, халаты)	- Marian Caranta Caran	
4.4.	Состояние столовой посуды	√	
	(отсутствие сколов, качества мытья)	1	
4.5.	Качество проведения уборок,	V	
	наличие уборочного инвентаря		
5	Организация приема пищи	N	
5.1.	Достаточность раздаточного		
	пнвентаря (посуда для	V	
	индивидуальной подачи салатов,		
	тарелки и т.д.)		
5.2.	Организация питьевого режима в	V	
	обеденном зале: наличие посуды,	ν	
	промаркированных подносов		
6	Соблюдение графика работы	J	
<i>(</i> 1	столовой		
6.1.	Наличие утвержденного графика	V	
	приема пищи (с указанием	٧	
	количества питающихся по		
()	переменам) и его соблюдение		
6.2.	Своевременная подготовка	J	
	обеденного зала к приему пищи в		
ІВОДЫ	соответствии с графиком	gr.	

Luroga coombe	imembyiam es	neguebrony	welyo.	
				,
Предложения				

Представитель родительской общественности	подпись	Kobuu	apela H.A.	89180869221 телефон

Представитель общеобразовательной организации

ОИФ

Deruceta BT. 8918 0925631.

подпись