3 ku

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ ООШ 15

Мною	Вамининое	Husenos	« 01 » 09 2025 г.
8/989	184-54-VOG		/

проведена проверка организации питания в

(ФИО полностью, контактный телефон)

основно шкое м нь 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 цикличному меню;
- -качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой потребления;
- -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой И питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

№ 1/	Объект контроля	Соответствие
П		нормам, требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	+
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	A
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
7	Соответствие меню и 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	4
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	7
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 питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с	+

№ п\ п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
	графиком	
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	-

D			
Выводы В МБОУ	DONO OLE -6	P	a shaara af
		will south	o nheocomoutile
rue roheren		Tell ruemo	
Challe 6 of	egeneriou zi		
	Oberogasom	BCE COENER	emaprine
uopellol.			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Предложения			
			
	/		
	. /		
Представитель	8	A 4. 4	
родительской	Doers	AM Back	ellelelle.
общественности	подпись	ФИО	О телефон
		2/9	иции телефон 39) S14-54-06
Представитель		0(3	03)077-57
общеобразовательной			
организации			
организации	HOWENON.	ФИО	телефон
	полпись	WILL	

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ ООПІ 15

	_	<u> </u>	03	>>>	09 2026
Мною Поросен	Sapped	= Ha Toute Duce	F		
8- 3181-37-60	-225				

проведена проверка организации питания в

(ФИО полностью, контактный телефон)

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 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;

\mathcal{N}_{Π}	Объект контроля	Соответствие
П		нормам, требованиям (+,-)
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.	7-
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
7	Соответствие меню и 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)	-1-
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
12	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	man and
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	
14	Наличие моющих и чистящих средств на пишеблоке, инструкций по их применению	+
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	4
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с	+

№п∖	Объект контроля	Соответствие
П	•	нормам,
**		требованиям (+,-)
	графиком	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	- Treatment

Выводы			
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Продържания			
Предложения			
-			
			
	1		
Представитель	S DE	There ou &	8-918-37-60-223
родительской	Syl	ФИО	телефон
общественности	подпись	ФИО	толофол
Представитель			
общеобразовательной			
организации			
	подпись	ФИО	телефон

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ ООШ 15

			«_	05	»09 205F
Мною_	Coupul 1100	Exerce	eleccee	e es	
	Mexelle 20 Ce	reei	8929	8870	ddd8.
провода	HA HADDONIA ONFOXIVALITY	THEOLING D			

проведена проверка организации питания в (ФИО полностью, контактный телефон)

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 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;

№п\	Объект контроля	Соответствие
П		нормам,
		требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	+
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	7
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	-+
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
7	Соответствие меню и 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)	7
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)	4
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	4
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с	+

№п\ п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
	графиком	
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы			
ellenco	coex been	estre .	allelliter.
PREZER FLENCE	excess is the	redeleer	Cleakapp
Percucula	er uereos	Meeres	1.1010
ulemen	Morother	- DARDA	to been
100000000000	162 KR22210	5.2022 1	002860000000
W Cercese	evericer 6	4000000	052000
or action	nec-cy -e	neme	seer as weeres
Предложения			
•			
_			
			
			
Представитель	00.		
родительской	Weel	Tour	elecco & A
общественности	TO WHITE	ФИО	телефон
оощественности	подпись	ФИО	ELECLE H TEREPOH 1981 7 X X X X S.
Працоторужани		073	
Представитель			
общеобразовательной			
организации			
	подпись	ФИО	телефон

.

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ ООШ 15

OT 1	~ « <u> </u>	10	» 092025r.
Мною варишению			
dielkelbreach	8918 949 2479		

проведена проверка организации питания в

(ФИО полностью, контактный телефон)

(наименование ОО)

шкога v 15 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 цикличному меню;
- -качеством готовой продукции, температурой блюд и потребления;
- -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой И питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

№ п\ п	Объект контроля	Соответствие нормам,
1	Организация диетического питания	требованиям (+,-)
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 в столовой	+
7	Соответствие меню и 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	1
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с	+

N _⊙ ;I/	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
	графиком	3,, 7,7
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы	ountar l	0.64.00	Merce	
rossiso opas	occbai fi	our ger	nelie	upe-
			1	
Предложения	-			
Представитель	that .			
родительской общественности	подрясь	ФИО Корис	сененов телефон	91894924
Представитель общеобразовательной организации				
F	подпись	ФИО	телефон	

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ ООШ 15

			-				
Мною <u>Ад</u>	mucuoéi	Mapice	es.	Egnu	COL	« 11 Becort	» <u>09</u> 20 <u>65</u> г.
проведена	проверка орган	низации пита	ния	I B			
поп ОМФ)	ностью, контактный теле	фон)					
11509	201915	по контролю	за	организаци	ей и	качеством	питания
(наименов	вание ОО)						
основание	проведения	проверки	-	Правила	И	порядок	проведения

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

родительского контроля

№ 11\	Объект контроля	Соответствие
П	•	нормам,
		требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	+
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	7
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	P
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	4
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	1
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	4
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
9	Соответствие фактического веса порший готовых блюд заявленному меню	4
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
12	Оценка несъедаемости порций (взвещивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	10%
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	7
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)	4
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с	+

№ 11	Объект контроля	Соответствие
п	·	нормам,
		требованиям (+,-)
	графиком	7
20	Продолжительность перемен не менес 20 минут	-

Выводы Менно воом	be mombeje	emantegers, ega hyercas.				
			<u> </u>			
Предложения						
Представитель родительской	8 gypt	Agrenana	8918 943 9506			
общественности	подпись	ФИО	телефон			
Представитель						
общеобразовательной организации						
организации	подпись	ФИО	телефон			

. .

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ ООШ 15

	2		«	12.	_ » DG 2015F.
Мною	leunuesero	весеия	Reese.	20	
	Oleosell 2	obeever"	89190	18.40	13 38.
прореде	ua mnopenya opravuazani	ם פגוטפרגות ג			

(ФИО полностью, контактный телефон)

ебо човем и то 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 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;

№ 11\	Объект контроля	Соответствие
п		нормам,
1	Организация диетического питания	требованиям (+,-)
2	Организация дьготного 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	7
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
7	Соответствие меню и 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	4
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	4
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	4
14	Наличие моющих и чистящих средств на пишеблоке, инструкций по их применению	7
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	4
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с	<u>-</u>

п № п/	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
	графиком	-
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы				
Menso es	стветовый	· cance	ellepeloreee_	
Rechellell	4 uereoch	pellesacce		
Concorde	ee mune	uoce . E	eceelleeee_	
менения	e enegeto	. ceeile	receeeee	
uneugan to	ucullus to	ue paro	recelle	
mulletucou	en ecestere	25625, 4	consession.	
to Receel	er cérence	0	9	
Предложения				
1 //				
		_		
			_	
				
Представитель	000			
родительской	(deel.	Coppe	TERCOPOH JG LYSS FIXIS	
общественности	подпись	ФИО	телефон	
ooneer Bennoern	подпись	4110	29. 2. 9. 8 FOREST	-
Представитель				
общеобразовательной				
•				
организации		ФИО	телефон	
	подпись	WHO		

Акт периодической внутренней проверки организации питания в OO

Мною	Massery	Depour	« 17 » QQ 20257
	8-918-37-60	- 223	

проведена проверка организации питания в

(ФИО полностью, контактный телефон)

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 цикличномуменю;
- -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;

№п/	Объект контроля	Соответствие
П		нормам,
		требованиям (+,-)
<u>l</u>	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 в столовой	+
7	Соответствие меню и 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)	4
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)	4
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
18	Наличие утвержденного графика приема пиши (с указанием количества питающихся 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				
	-		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
				_
Предложения				
				_
Представитель родительской общественности	подпись	S HESSORIES ONO	Б. Я. 8-918-37-1 телефон	- 50 22 3
Представитель общеобразовательной организации				
•	подпись	ФИО	телефон	

Акт периодической внутренней проверки организации питания в ОО_

1		« <u>18</u> »	0920EST.
Мною «Адгошеное»	Mapuel	Elephonophio	£

проведена проверка организации питания в

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 цикличномуменю;
- -качеством готовой продукции, температурой блюд полнотой потребления;
- -санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- -соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой питающимися;
- -организацией приема пищи обучающимися;
- -соблюдением графика работы столовой;

№ п\ п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	7
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	4
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	7
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	~
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	7
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 (%)	10%
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)	į.
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пиши в соответствии с графиком	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

9		7	représences.	
Предложения				4
Представитель	66	- Amorecu	ca M.E. 79/8943.950	2
родительской общественности	бодпись	_ фио	телефон	6
Представитель				
общеобразовательной организации				
	подпись	ФИО	телефон	

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ ООШ 15

			« 1g	» 09 2028F.
Мною	auguereso	Callenge	an un si	7
	" Meerell &	obecci'	1919+	273228
проведе	на проверка организации г	итания в		

(ФИО полностью, контактный телефон)

(наименование ОО) 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 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;

№п∖	Объект контроля	Соответствие
п	_	нормам,
		требованиям (+,-)
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.	7
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	7
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	4
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	7
12	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
14	Наличие моющих и чистящих средств на пишеблоке, 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 питающихся по переменам) и его соблюдение	-4
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с	7

№ п\	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
20	графиком Продолжительность перемен не менее 20 минут	

Выводы	-			
ellence (ecorter city	ur Clesen	illen nece	
nemicaece	- a recet	cleeneen	e-	
Сениям		Tucka, M	accellenee_	
ecocener.	encocot.	coccion	eece koega	5
вишения	a deso no	посения	en much biet	5
ta cecir	1 24 1	corecoca		
heelseleer		0		
Предложения	pr center.			
Предложения				
		• • •		
				
		<u> </u>		
		-		
П				
Представитель	(lobe la	0	10000000	
родительской	Cerys.	recept	reseco B.S	
общественности	подпись	ФИО	телефон 8.93.983.4 М.	700
			0.75, 0000	3
Представитель				
общеобразовательной				
организации				
	подпись	ФИО	телефон	

Акт периодической внутренней проверки организации питания в OO______

Мною	HEDGERH	Suppos	Inaxouse buois	» <u>09</u> 2025
	8-918-37-60	-223		

проведена проверка организации питания в

(ФИО полностью, контактный телефон)

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 цикличномуменю;
- -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;

Nou/	Объект контроля	Соответствие
П		нормам,
		требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	-
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	1
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 в столовой	+
7	Соответствие меню и 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)	1
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	4
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	e (**)
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	•

Выводы			
Предложения			
	-		
Представитель родительской общественности	подпиов	A HOSCORD POND	J. РУВ 37-60213
Представитель общеобразовательной организации			
- F	подпись	ФИО	телефон

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ ООШ 15

Мною	nees	unen	o Beaco	ecenceu	« <u>26</u>	» <u>09</u> 202(г.
	0	Orece	11908 aco	ei 890	19.71.40	ddds.
проведе	на провеј	ока организа	ации питания	В		
		нтактный телефон)				Committee of the state of
ell 50	Gueses	15 по I	контролю за о	рганизацией	и качество	м питания

(наименование OO)
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 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;

№ п\ п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	+
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	4
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	<u></u>
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	4
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>_</i>
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	-f
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)	.4
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	4-1-1
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	·
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	4
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	4
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с	+

	требованиям (+,-)
Трафиком	odermose.

Выводы		14		
Mesero	u rarecce	lo kpee	acceptible	cei
жение с	correction	gen es	receivere e	eree_
unule	e u uen		erell.	
Описионо	a, noeye	a becce	umui be	-0
Bellen me	uno alle	moun	B. Comuch	20 Too
120050000	ellereer	-, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -, -		Jes
vigus en ce	activities =			
Правномочния			1 11 - 11 - 11 - 11	-
Предложения				
			Y_ = 5	F
			2 10 a Fig. 1075 275	
Представитель	- ^			
-	Adeel.	- 1	necesso Es	
родительской	Grep	ceey	телефон	
общественности	подпись	ФИО	телефон	72008
			072.980.	tadas
Представитель				
общеобразовательной				
организации			25 6 5 5 6 7 7 7 7 7	
*	подпись	ФИО	телефон	
	подшиов	*110		