

3м

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ ООШ 15

Мною Валиуллина Ангелина Николаевна « 01 » 09 2025 г.
8(989) 814-54-906

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

основной школе № 15 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;

В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие 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.	+
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 несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной 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 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	—

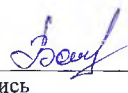
Выводы

В МБОУ ДШИ №15 организовано предоставление горячего питания школьникам. Столы в обеденном зале чистые. Сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы.

Предложения

—

Представитель
родительской
общественности


подпись

А.М. Валушкина
ФИО телефон

8(939) 84-54-06

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ ООШ 15

Мною Шоросян Дарья Анатольевна « 03 » 09 2025.
8-9181-37-60-225

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;

В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие 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.	+
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	+
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	-

Выводы

Предложения

Представитель
родительской
общественности


подпись


ФИО


телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ ООШ 15

« 05 » 09 2015 г.

Мною Михайло Александрович
Мещеряков 89298274445.

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

МБОУ ООШ 15 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;

В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие 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.	+
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	+
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	+

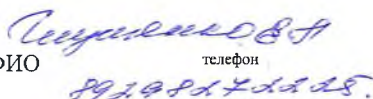
Выводы

Меню соответствует санитар-
ным нормам и требованиям
санитарии, посуды, инвентаря,
качеств продуктов питания, а также
работникам кухни, соответствует
и содержится в хорошем состоянии

Предложения

Представитель
родительской
общественности


подпись


ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО телефон

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ ООШ 15

« 10 » 09 2025 г.

Мною Бармишевский Александр
Александрович 8 918 449 24 79

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

школа № 15
(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;

В ходе проверки установлено

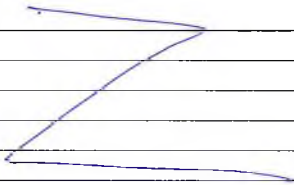
№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
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 несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной 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 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	+

Выводы

сда в столовой вкусно, меню разнообразное. Наши ребята кр-висте.

Предложения



Представитель
родительской
общественности

Подпись
подпись

ФИО Корнилова телефон 918 949 24 79

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись
подпись

ФИО телефон

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ ООШ 15

Мною Андреевой Марсели Евгеньевны « 11 » 09 2025г.

проведена проверка организации питания в

(ФИО полностью, контактный телефон)
МБОУ ООШ 15 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;

В ходе проверки установлено

№п/п	Объект контроля	Соответствие 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)	Р
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 (%)	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)	+
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	<i>+</i>
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	<i>+</i>

Выводы

Меню соответствует, еда вкусная.

Предложения

Представитель
родительской
общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ ООШ 15

« 12. » 09 2025 г.

Мною Гуркина Валерия
Медведева 89298674445

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

МБОУ ООШ 15 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;

В ходе проверки установлено

№п/п	Объект контроля	Соответствие 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.	+
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	+
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	+

Выводы

Мною соблюдены санитарные нормы и требования к условиям питания, наличие горячей воды, соблюдение режима работы, наличие средств защиты, и соблюдение в целом

Предложения

Представитель
родительской
общественности


подпись


ФИО
телефон
99 2 98 8 1 0 1 2 5

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО
телефон

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в ОО _____

Мною Игорь Александрович Дарьин « 17 » 09 2025.
Р. 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 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;

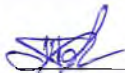
В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, 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.	+
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	+
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	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	✓

Выводы

Предложения

Представитель
родительской
общественности


подпись


ФИО

8-918-37-60 223
телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в ОО _____

Мною Александр Марков Сергеевич « 18 » 09 2015 г.

проведена проверка организации питания в
(ФИО полностью, контактный телефон)
МБОУ СОШ 15 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;

В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие 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.	+
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 (%)	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)	+
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 графиком	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы ~

сда. веденая, ииш дитии кривитси.

Предложения

Представитель
родительской
общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ ООШ 15

Мною Муромов Владимир Владимирович « 19 » 09 2025г.
89298272225

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

МБОУ ООШ 15 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;

В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие 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.	+
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	+
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	+

Выводы

Меню соответствует санитарным нормам и требованиям. Сохранение рецептуры, наличие мощностей средств, сохранение кода доступа. Все рабочие материалы соответствуют, сохранены в полной мере.

Предложения

Представитель
родительской
общественности


подпись


ФИО
8.989814025
телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО
телефон

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в ОО _____

Мною Игорь Александрович « 24 » 09 2025 г.
8-918-37-60-2213

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 циклическому 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;

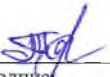
В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, 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.	+
5	Соответствие ежедневного меню питания циклическому 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 несъедаяемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъеданной 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 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

 198-37-60223
ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО телефон

Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ ООШ 15

« 26 » 09 2025 г.

Мною Пуринская Валерия Сергеевна 89199178125

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

МБОУ ООШ 15 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;

В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля	Соответствие 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.	+
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 бракеже 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 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	+

Выводы

Меню и расписание приемы пищи соответствуют санитарным нормам и санитарным требованиям. Кухня, столовая, буфетная, кабинет директора. Все в порядке.

Предложения

Представитель
родительской
общественности

Сбер
подпись

ФИО

телефон

89298142225

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон