

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ ООШ 17**

Мною Моногарова Анастасия Владимировна « 6 » 10 2025 г.
89184130345
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ ООШ 17 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

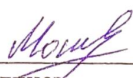
№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	+
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка поедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес поедаемой пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
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	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Предложения

Представитель
родительской
общественности


подпись

моногарова
ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись

Моногарова С.С.
ФИО

телефон

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ ООШ 17**

Мною Моногарова Анастасия Владимировна «4» 10 2025г.
8918 413 03 45
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ ООШ 17 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

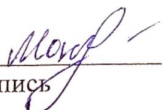
№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка несъедасмости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедасмой пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
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	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Предложения

Представитель
родительской
общественности


подпись

Монгорова
ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись

Монгорова С.С.
ФИО

телефон

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ ООШ 17**

Мною Моногарова Анастасия Владимировна « 6 » 10 2025г.
8 918 413 0345
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ ООШ 17 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 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	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	+
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+

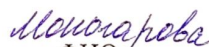
№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	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 17**

Мною Моногарова Анастасия Владимировна « 9 » 10 2015 г.
89184130345
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ ООШ 17 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	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	+
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка поедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес поедаемой пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+

№п\п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
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	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Предложения

Представитель
родительской
общественности

Монг
подпись

Монюгарова
ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

Монюгарова С.А.
подпись

Монг
ФИО

телефон

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ ООШ 17**

Мною Моногарова Анастасия Владимировна « 10 » 10 2025г.
8 918 413 03 45
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ ООШ 17 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

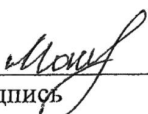
№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка поедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес поедаемой пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
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	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Предложения

Представитель
родительской
общественности

 Мамонарова телефон
подпись ФИО

Представитель
общеобразовательной
организации

 Мамонарова С.С. телефон
подпись ФИО