

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

«29» 09 2025 г.

Мною

Валоводова О.С.

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 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;

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 несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой 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	+
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	+

№п\п	Объект контроля	(Соответствие нормам, требованиям (+,-))
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

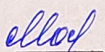
Представитель
родительской
общественности


подпись

Валюбова О.С.
ФИО

8918328894
телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись

Меланкова С.И.
ФИО

телефон

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

30» 09 2015 г

Мною

Васильковская О.С.

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 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;

В ходе проверки установлено

№п\п	Объект контроля (наименование)	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 несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой 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	+
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	+

№п\п	Объект контроля	(Соответствие нормам, требованиям (+,-))
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

Олеф
подпись

Виноградова, О.С.
ФИО

8918328894
телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

Май
подпись

Манакова С.А.
ФИО

телефон

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

«01» 10

20 25 г

Мною

Васильковской О.С.

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 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;

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 несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой 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	+
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	+

№п\п	Объект контроля	(Соответствие нормам, требованиям (+,-))
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

Васильева О.С.

ФИО

89183288834

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись

Мамарова С.А.

ФИО

телефон

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

«04» 10 20 25 г.

Мною

Воловковой О.С.

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 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;

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 несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой 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	+
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	+

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

«23» 10 2025 г.

Мною

Вологодской О.С.
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 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;

В ходе проверки установлено

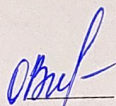
№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+, -)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, 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 несъедаемости 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	+
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	+

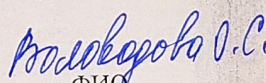
№п\п	Объект контроля	(Соответствие нормам, требованиям (+,-))
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	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

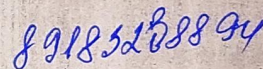
Выводы

Предложения

Представитель
родительской
общественности

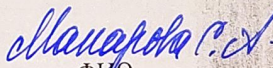

подпись


ФИО


телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись


ФИО

телефон