

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

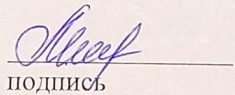
Предложения

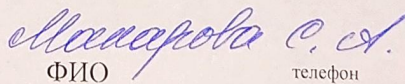
Представитель
родительской
общественности


подпись


ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись


ФИО телефон

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

« 9 » 09 2015г.

Мною Михайлова Н.С.

(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

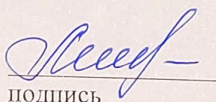
№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	—
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	—
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ,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

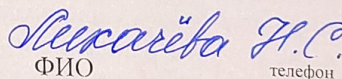
№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика 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

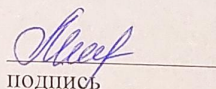
Представитель
родительской
общественности

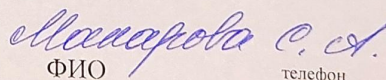

подпись


ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись


ФИО

телефон

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

« 10 » 09 2015г.

Мною Михайлова Н.С.

(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

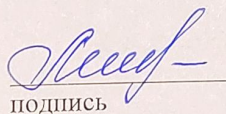
№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	—
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	—
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ,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

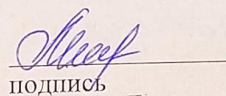
Предложения

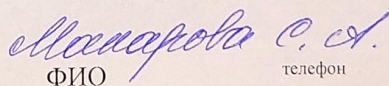
Представитель
родительской
общественности


подпись


ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись


ФИО телефон

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

« 11 » 09 2025г.

Мною Михайлов Н.С.

(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

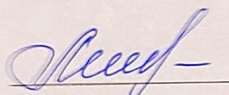
№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	—
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	—
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ,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

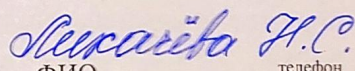
№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Связременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Предложения

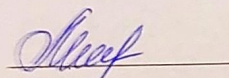
Представитель
родительской
общественности

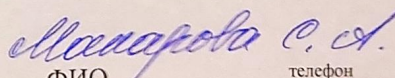

подпись


ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись


ФИО

телефон

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

« 12 » 09 2015 г.

Мною Михайлов Н.С.

(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

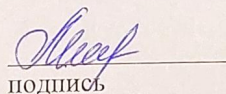
Представитель
родительской
общественности

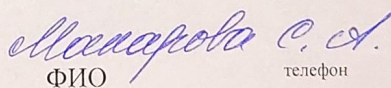

подпись


ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись


ФИО

телефон