

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

« 15 » 09 2025г.

Мною Бускиной И.В.

(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ ООШ 17 по контролю за организацией и качеством питания на основании 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

Григорьев
подпись

Бускина Е. В.
ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

Мещеряков
подпись

Молочникова С. С.
ФИО телефон

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

« 16 » 09 2025 г.

Мною Бусиной И.В.

(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

Григорьев
подпись

Бускина Е. В.
ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

Мещеряков
подпись

Мамарова С. С.
ФИО телефон

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

« 14 » 09 2025г.

Мною Бусиной И.В.

(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 | + |

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

« 18 » 09 2025 г.

Мною Бусиной И.В.

(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

Григорьев
подпись

Бускина Е. В.
ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

Мещеряков
подпись

Монархова С. С.
ФИО телефон

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

« 19 » 09 2025 г.

Мною Бусиной И.В.

(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

Григорьев
подпись

Бускина Е. В.
ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

Мещеряков
подпись

Монархова С. С.
ФИО телефон