

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 13 » ⁹ ноября 2023г.

Мною Муселишвили Лидия Алексеевна 8-918-194-88-67
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и 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 несъеденной пищи(%)	75%
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 СОШ 68**

« 14 » мая 2023г.

Мною Додурденко Светланой Евгеньевной
(ФИО полностью, контактный телефон) 8-(918)-127-9250

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и 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 несъеденной пищи(%)	20%
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	+
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

Своевременная подготовка питания обеденных залов, и качественно приготовлено. Очень вкусно

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

Родуденко С. Е 8(918)127-92-50

ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

Веробыва А. Т

ФИО

8(989)-281-19-10

телефон

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 15 » ноября 2023 г.

Мною Ирина Мариковна Арихановна 8-(988)-880-12-98
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и 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 несъеданности порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	18%
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	+
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

Очень высокая и качественная продукция питания. Так же соблюдены условия для подачи продуктов питания, соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида.

Предложения

Представитель родительской
общественности

Уфеев

Уфеев М. А. 8(989)-380-12-98

подпись

ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

Воробьева

8(989)-281-19-10

подпись

ФИО

телефон

Воробьева А. Т.

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

«16» мая 2022

Мною Ширинцев Анастасия Ивановна 8-904-304-91-43
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией качеством питания в столовой

Основание проведения проверки

- Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

-целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии предварительным заказом;

-соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день 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 норм (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	Да
1.1	Организация диетического питания	Да
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и многодетных семей	Да
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	Да
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	Да
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	Да
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	Да
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	Да
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	Да
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	Да
3	Качество готовой продукции	Да
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	Да
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	Да
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	Да
3.4	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	18%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	Да
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	Да
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	Да

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	Да
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	Да
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Да
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	Да
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Да
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	Да

Выводы

*Оценки вкусно! качества все содержимое пищеблока
иной столовой - всё в отличном состоянии*

Предложения

Представитель родительской
общественности

[Подпись]
подпись

Михайлова А. С.
ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

[Подпись]
подпись

Воробьева В. Г.
ФИО

8(989)-281-70-10
телефон

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 17 » ноября 2023 г.

Мною Боршова Надежда Николаевна 8989-294-70-35
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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;

-соблюдением графика работы столовой;

В ходе проверки установлено

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и 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 несъеденной пищи(%)	17%
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 СОШ 68**

«20» ноября 2023

Мною Александровой Маргаритой Николаевной
(ФИО полностью, контактный телефон) 8-(918)-990-76-68

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией
качеством питания в столовой

Основание проведения проверки

- Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

-целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии
предварительным заказом;

-соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день
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 (+,-)	норма
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	Да	
1.1	Организация диетического питания	Да	
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и многодетных семей	Да	
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	Да	
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	Да	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	Да	
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	Да	
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	Да	
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	Да	
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	Да	
3	Качество готовой продукции	Да	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	Да	
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	Да	
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	Да	
3.4	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	20%	
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	Да	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	Да	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	Да	

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	Да
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	Да
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Да
5	Соблюдение графика работы столовой	Да
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	Да
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Да
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	Да

Выводы

Соблюдена личная гигиена сотрудников столовой. Соответствует санитарно-гигиеническим требованиям, меню и строго выдерживается на совете школы - соответствует действительности. Мою ребенку, очень нравится питание в школе.

Представитель родительской
общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон

Александрова М. Н.
8-(912)-990-76-66

Воробьева А. Т.
8-(989)-281-1910

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

«21» ноября 2021

Мною Демченко Анастасия Владимировна
(ФИО полностью, контактный телефон) 8-918-890-2177

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией качеством питания в столовой

Основание проведения проверки

- Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

-целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии предварительным заказом;

-соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерно 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 (+,-) норм
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	Да
1.1	Организация диетического питания	Да
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и многодетных семей	Да
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	Да
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	Да
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	Да
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	Да
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	Да
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	Да
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	Да
3	Качество готовой продукции	Да
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	Да
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	Да
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	Да
3.4	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	1890
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	Да
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	Да
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	Да

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	Да
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	Да
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Да
5	Соблюдение графика работы столовой	Да
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	Да
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Да
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	Да

Выводы

Организовано качественное питание, качество готовой продукции, так же рацион питания утвержден дежурное меню. Оценки вкусно!

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

Демченко А.В.

ФИО

8 918 690 05-77

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

Воробьева А.Т.

ФИО

8 989 281-19-10

телефон

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

«22» ноября 2023

Мною Чесовой Екатериной Николаевной 8-818-194-97-0
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией качеством питания в столовой

Основание проведения проверки

- Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

-целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии предварительным заказом;

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

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соответствует
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соответствует
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	соответствует
5	Соблюдение графика работы столовой	соответствует
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	соответствует
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соответствует
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	соответствует

Выводы

температура блюд организации детского питания соответствует. А так же санитарное состояние пункта выдачи блюд - соблюдается режим горячих напитков, своевременная подготовка

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

ФИО

телефон

Усман Е.Н. Усман Е.Н. 8-918-197-97-02

Ворожова А.Т. Ворожова А.Т. 8-989-221-16-60

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 13 » ноября 2023 г

Мною Тармашовой Ирины Юрьевны
(ФИО полностью, контактный телефон) 8-918-482-74-58

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и 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 несъедобности порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	18%
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	+
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

Очень хорошо! Составили бланк и помещаем в архив с отчетом

Предложения

Представитель родительской
общественности

[Handwritten signature]

подпись

Тармашова Ч.Д. 8-918-422-74-8

ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

[Handwritten signature]

подпись

Родобова А.Т

ФИО

8-989-281-79-10

телефон

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 24 » ноября 2023

Мною Зубковой Ииной Ивановной 8-918-229-63-0
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией
качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и 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 несъеденной пищи(%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	75%
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 СОШ 68**

« 27 » ноября 2023г.

Мною Бахтинай Ольгой Александровной
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(928)2178944

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	соответствует
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и многодетных семей	организованно
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	двухразовое
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	имеется
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответствует.
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	стенд оформлен
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	соответств.
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	участвуют
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	все соответствует.
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	температура соответ.
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своевременно
3.4	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	13%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	режим соблюд.
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	имеются

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соблюдается
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	удовлетворит.
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлетворит.
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	имеется
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	зал готовится своевременно
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Температурный режим и режим проветривания соблюдается, санитарные условия соответствуют, перемены полновесные.

Предложения

Представитель родительской общественности

Баша
подпись

Башкина О.А.
ФИО телефон
8(928)2148944

Представитель общеобразовательной организации

Мр
подпись

Медведева А.В.
ФИО телефон
8(918)3955503

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 30 » ноября 2023г.

Мною Бажинской Ольгой Александровной
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(928)277 8544

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	<i>организован.</i>
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и многодетных семей	<i>имеется</i>
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	<i>двухразов. питание организовано.</i>
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>меню доступно</i>
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	<i>имеется</i>
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>стенд оформлен.</i>
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	<i>соответств.</i>
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	<i>участвуют.</i>
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>вес соответствует</i>
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>блюда теплые.</i>
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>своевремен. приг.</i>
3.4	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	<i>11%</i>
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>руки моют</i>
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<i>средства имеются.</i>

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	внешний вид определен
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	посуда соответ.
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	уборка выполн. ком.
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	график имеется
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	обеден. зал подготов. заване
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Для каждого класса накрывается отдельная стома, посудот. имеет хвостает. Класс. руков. сопровождают свои классы. Стома чистая, меню соответствует.

Предложения

Предложить родителям дома проводить беседы о правильном питании.

Представитель родительской
общественности


подпись

Ткачкова О.А.
ФИО телефон
8(928)2178944

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись

Медведева А.В.
ФИО телефон
8(918)3955503

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 04 » сентября 2023г.

Мною Бахтиной Светой Александровны
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(928) 2178944

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	<i>соответствует</i>
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и многодетных семей	<i>организовано, льготы ניתтене</i>
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	<i>+</i>
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>в свобод. доступе</i>
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	<i>меню имеется</i>
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>стенда оформлен</i>
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	<i>меню и фото соответствует</i>
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	<i>участвуют</i>
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>все соответствует заявленному</i>
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>не ниже температуры подачи</i>
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>блюда подаются по готовности</i>
3.4	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	<i>13%</i>
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>режим соблюдается</i>
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<i>инструкции имеются</i>

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соблюдается
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	использ. стекл. посуда
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	обеспеч. 2 пом. обьеме
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	график на стенде
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	зал подготовлен своевременно
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

В организации не отмечено нарушений не выявлено. Аттестация по качеству предоставленных блюд для питания не проводилась.

Предложения

Представитель родительской общественности


подпись

ФИО Бакитина В. А. телефон 8(918)2178944

Представитель общеобразовательной организации


подпись

ФИО Медведева А. В. телефон 8(918)3355503

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 07 » декабря 2023 г.

Мною Бажинской Ольгой Александровной
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(928)212 83 44

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	внеш. вид определен
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	в хорошем состоянии.
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	уборка своевремен.
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	график утвержде- нен
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	зале готов. заранее
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Режим дня соблюдается, нормы соответс.
 Туиза соблюдены во время. Меню состав на
 основе перспективного меню.

Предложения

Представитель родительской
 общественности


 подпись

Ф.И.О. Балкина О.А.
 телефон 8(928)2418944

Представитель
 общеобразовательной
 организации


 подпись

Ф.И.О. Мухомедова А.В.
 телефон 8(918)3955503

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 11 » декабря 2023 г.

Мною Богатиной Ольгой Александровной
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(928)2178944

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	соответств.
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и многодетных семей	льготное питание
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	двухразовое питание.
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	меню на стенде
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соответств.
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	имеется
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	соответств.
2.5	Участие родителей в регулярном браке раже блюд и сырья	родители участв.
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	все блюда соответ.
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	Блюда горячие
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	приготовление пищи своевременно
3.4	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	14,0%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	руки моют не все!
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	средства в свободном доступе.

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	качество, перчатки без сколов
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	уборка проводится
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	график приема имеется
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	зале готовится своевременно
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Проводится в школе и в дома беседы о
правильном питании. Лучше питание органи-
зовано для всех

Предложения


Представитель родительской
общественности


подпись


ФИО Басмина О.А.
телефон 8(918)2178944

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись


ФИО Мухоморова А.В.
телефон 8(918)3955503

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 15 » декабря 2023г.

Мною Бахтшиной Ольгой Александровной
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(928)217 89 41

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	<i>соответ.</i>
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и многодетных семей	<i>+</i>
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	<i>двухраз. питание</i>
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>меню на стенде</i>
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	<i>меню соответствует.</i>
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>стенд оформлен</i>
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	<i>сайт и меню соответствует</i>
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	<i>родит. участие.</i>
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>все соответствует.</i>
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>температура</i>
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>пища приготов. своевременно</i>
3.4	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	<i>16%</i>
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>руки дети моют</i>
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<i>средства Экономик</i>

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	удовлетв.
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	состоян. после удов.
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	уборка своеврем.
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	график на стенде
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	подготовка соот. графику
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Требуется больше внимания санитарии в столовой пищеблока


Предложения

Представитель родительской общественности


подпись

Бармина О.А.
ФИО телефон
8(928)2178944

Представитель общеобразовательной организации


подпись

Морозова А.В.
ФИО телефон
8(918)3955503

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 19 » сентября 2023 г.

Мною Богатикова Ольга Александровна
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(928)2178944

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	<i>соответствует</i>
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и многодетных семей	<i>организован.</i>
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	<i>двухразов. пита- ние.</i>
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>меню имеется</i>
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	<i>соответст.</i>
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>оформлен.</i>
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	<i>соответств.</i>
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	<i>участвуют</i>
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>соответств.</i>
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>соответств.</i>
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>своевременно</i>
3.4.	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	<i>14%</i>
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>соблюдается</i>
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<i>имеется</i>

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соблюдается
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	удовлетворит.
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удов. удовлетворит.
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	график имеется, соблюдается
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	зале готовится своевременно
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Организация питания соответствует СанПиН, порции порционные, температура блюд соответствует норме

Предложения

Представитель родительской общественности


подпись

Бастина О.А.
ФИО телефон 8(928)2148944

Представитель общеобразовательной организации


подпись

Медведева А.В.
ФИО телефон 8(918)3955503

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 21 » декабря 2023 г.

Мною Бахшиной Ольгой Александровной
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(928)217 8944

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	соответ.
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и многодетных семей	организован.
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	увед. рац. метск.
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	меню в кабинете
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответ.
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	оформлен
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	соответ.
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	участвуют
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответ.
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответ.
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своевременно
3.4	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	13%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюдается
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	имеется

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	соблюд.
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	удовлетв.
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлет.
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	график в свобод. доступе
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	зал готовится заранее
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Организация питания на момент проверки соответствует требованиям СанПиН

Предложения

Представитель родительской общественности


подпись

Балкина О.А.
ФИО телефон 8(918)2148944

Представитель общеобразовательной организации


подпись

Медведева Л.В.
ФИО телефон 8(918)3955503

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 25 » декабря 2023 г.

Мною Бахтисаев Ольгой Александровной
(ФИО полностью, контактный телефон)

8(928)2178944

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	<i>соответствует</i>
1.1	Организация диетического питания	
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и многодетных семей	<i>местные организованы</i>
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	<i>организов.</i>
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>ежедневное меню</i>
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	<i>соответствует</i>
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>стенд оформлен</i>
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	<i>фото соответствует</i>
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	<i>участвуют</i>
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>Все соответствует</i>
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>Блюда приготовлены своевременно.</i>
3.4	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	<i>12%</i>
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>руки дети мыют</i>
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	<i>моющие средства имеются,</i>

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	всегда в виде отчета.
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	посуда без сколов
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	уборки проводятся
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	график соблюдается.
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	зале подготовлен.
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	перемены 20 мин

Выводы

В школе горючее питание организовано, санитарное состояние пищеблока на должном уровне, работники пищеблока соблюдают график работы.

Предложения

Представитель родительской общественности


подпись

Бехмина О.А.
ФИО

телефон
8(928)2178944

Представитель общеобразовательной организации


подпись

Медведева А.В.
ФИО

телефон
8(918)3955503

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 68**

« 16 » декабря 2013 г.

Мною Басминой Олей Александровны
(ФИО полностью, контактный телефон) 8/928/24789411

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 по контролю за организацией и качеством питания в столовой

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 (+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	соотв
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных и многодетных семей	питание имеется
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.	меню в доступе
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соответст.
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	стенд оформлен
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	фото и меню соотв. действ.
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	участвуют ежедневно.
3	Качество готовой продукции	
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	все соответ. заявленному
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	ниже температуры
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	блюда готовятся своевременно
3.4	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков), удельный вес несъеденной пищи(%)	14%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюд.
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	имеются на раковине

4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	работ. столовая
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	определен
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	отсутств. сколов
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	график утвержден
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	столы чистые, полы чистые
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Ужест. соблюдается, объем порций соответ. нормам

Предложения

Расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов

Представитель родительской общественности

[Подпись]
подпись

Башкина О.А.
ФИО телефон 8(928)2118944

Представитель общеобразовательной организации

[Подпись]
подпись

Медведева А.В.
ФИО телефон 8(918)3955503