

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

Мною Гариной Анастасией Ивановной «06.11» 2025.
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(918)243-80-19

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

Основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и циклическому меню;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;

В ходе проверки установлено

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	+
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	да
5	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соотв.
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	соотв.
8	Участие родителей в регулярном бракеже блюд и сырья	да
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соотв.
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своеврем.
12	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)	3%
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	да
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	в наличии
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (перчатки, халаты)	+
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	отсутст.
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлетв.
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	да
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	да
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Посуда чистая, т при выдаче блюд соответствует.

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

ФИО

телефон

Гарина А. И.
Мерсенов М. А.
8(918) 6606603

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

Мною Антонюк Оксана Михайловна « 10.11 » 2025.
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(962) 855-2147

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 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	Организация диетического питания	+
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	да
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
12	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)	5%
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	да
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	да
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (перчатки, халаты)	соблюд.
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	нет нарушений
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	отметки
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Качество приготовления пищи хорошее. Вкусное, приготовленные своевременно. График посещения
Предложения соблюдается.

Представитель родительской общественности

подпись

Антонюк О.М. 8 962 8552147
ФИО телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

Тарасенко М.А. 8(918)6606603
ФИО телефон

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

Мною Горбанёвой Виктории Александровны «13.11» 2025г.
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(918) 9212951.

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 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	Организация диетического питания	да
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	да
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	да
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	да
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соотв.
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	соотв.
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	да
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	да
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соотв.
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
12	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)	5%
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (перчатки, халаты)	+
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	без сколов
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлетв.
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Принято по меню, да, вписано, масса, да, с удовольствием.

Предложения

Представитель родительской общественности

Горбанёва В.А.
подпись ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

Тарасенко Н.А.
подпись ФИО

телефон

8(918) 660660-3

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

Мною Лозилковой Ольгой Сергеевной «18» 11 2025г.
(ФИО полностью, контактный телефон) 9180740148

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

Основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и циклическому меню;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;

В ходе проверки установлено

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	да
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	да
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	да
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	да
5	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соотв.
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соотв.
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
12	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)	6%
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (перчатки, халаты)	+
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соотв. требованиям
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлет.
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Блюда приготовлены своевременно, качество блюд соответствует требованиям, т.е. полностью соответствует.

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

ФИО Лозилкова телефон 9180740148

Представитель общеобразовательной организации

подпись

ФИО

телефон

8(911) 660660-3

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

Мною Черненко Елизаветой Владимировной «20.11» 2025 г.
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(919)2951159

проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 68 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	Организация диетического питания	+
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
12	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)	4%
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (перчатки, халаты)	+
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	без сколов
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовл.
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Предложения

Представитель родительской общественности

Е.В. Черненко Е.В.
подпись ФИО телефон

Представитель общеобразовательной организации

А.А. Тарасенко А.А.
подпись ФИО телефон
8(918) 6606603