

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

Мною Хохляк Вера Теннадиевна « 05 » 09 2025 г.
(ФИО полностью, контактный телефон) 8-988-380-12-26

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.	+
5	Соответствие ежедневного меню питания циклическому 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 несъедасмости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъеданной пищи (%)	3%
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 (маски, перчатки, халаты)	+
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
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

В столовой были соблюдены все санитарные нормы, порции соответствуют нормам, дети едят с удовольствием. Все было очень хорошо.

Представитель родительской общественности

Вера
подпись

Хохляк В.Т.
ФИО

8-988-380-12-26
телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

ФИО

телефон

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

Мною Колескина Вера Геннадиевна « 16 » 09 2025 г.
(ФИО полностью, контактный телефон)

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

Выводы

В столовой порции соответствуют нормам, очень вкусно, чисто. Все хорошо.

Предложения

Представитель родительской общественности

В.Т.
подпись

Колескина В.Т.
ФИО

телефон 89883842

Представитель общеобразовательной организации

Р.А.
подпись

Колескин О.А.
ФИО

телефон

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

Мною Верецкая Татьяна Федоровна «08» 09 2025г.
(ФИО полностью, контактный телефон) 89002779958

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.	+
5	Соответствие ежедневного меню питания циклическому 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 несъедасмости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъеданной пищи (%)	3%
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 (маски, перчатки, халаты)	+
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
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

В столовой чисто, порции соответствуют норме, завтрак очень вкусный.

Предложения

Представитель
общественности

родительской

ВЗР
подпись

Верецкая Т.Ф.
ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

ВЗР
подпись

Волохов О.Ф.
ФИО

телефон

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

Мною Шевченко Юлия Викторовна «10» 09 2025 г.
(ФИО полностью, контактный телефон) 8-988-381-86-82

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

Выводы

В столовой меню, посуда без сколов, нормы соответствуют нормам. Блюда вкусны.

Предложения

Представитель родительской общественности

Шевченко Ю.В.
подпись

Шевченко Ю.В.
ФИО

8-988-381-86-82
телефон

Представитель общеобразовательной организации

[Подпись]
подпись

[Подпись]
ФИО

телефон

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

Мною Башинкина Елена Николаевна « 09 » 09 2025 г.
(ФИО полностью, контактный телефон) +7989 269-68-15

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

Выводы

В столовой чисто, порции соответствуют норме. Пища приготовлена вкусно. Все соответствует стандартам.

Предложения

Представитель родительской общности

Представитель общеобразовательной организации

подпись

подпись

Башинкина Елена Николаевна

Елена О.А.

ФИО

телефон

телефон

+7989 269-68-15

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

Мною Селезнева Енамерена Васильевна «14» 09 2025 г.
(ФИО полностью, контактный телефон)

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

Выводы

Качество пищи отвечает требованиям
и качеству, для учащихся.

Предложения

Представитель родительской

подпись

Серова СВ
ФИО

8918044483
телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

Коток О.А.
ФИО

телефон

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

Мною Веращанина Наталья Федоровна «15» 09 2015 г.
(ФИО полностью, контактный телефон) 89001779958

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

Выводы

В столовой чистота, завтрак тёплый и очень вкусно. Меню соответствует, норма завтрака в полном объеме.

Предложения

Представитель родительской общественности

Веращанина
подпись

Веращанина
ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

Климов
подпись

Климов А.А.
ФИО

телефон

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

Мною Хосекая Вера Теннадиевна « 19.09 » 2025г.
(ФИО полностью, контактный телефон) 8988-380-12-26

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

Выводы

В столовой порядок, гигиена, все соответствует Сан. Меню, оформлено. Качеством и цене вкусно. Предложения: более приловчатно еда, нет никаких претензий.

Представитель общественности

родительской

подпись

ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

ФИО

телефон

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

«22.09» 2015 г.

Мною Тарасюк Наталья Валентиновна
(ФИО полностью, контактный телефон)

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

Выводы

Качество пищи отвечает требованиям
и качеству, еда вкусная

Предложения

Представитель родительской общественности

Тарасюк
подпись

Тарасюк Н.В. 29180386571
ФИО телефон

Представитель общеобразовательной организации

М
подпись

Корова
ФИО телефон

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

Мною Артемий Дмитриевич Виримович «24.09» 2020 г.
(ФИО полностью, контактный телефон)

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

Выводы

В столовой чисто. Еда вкусная, претензий нет.

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

ФИО

телефон

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

Много Чернышова Андрей Васильевич «25» 09 2025 г.
(ФИО полностью, контактный телефон)

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

Выводы

В столовой чисто, посуда без сколов, персонал соответствует нормам

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

ФИО

телефон

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

Мною Кулишовой Олесей Александровна «03» 10 2025.
(ФИО полностью, контактный телефон) 8-918-33-49-519

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

Выводы

на момент посещения, всё соответствует нормам, приготовленная еда вкусная и соответствует меню.

Предложения

Представитель
общественности

родительской

Кулишова О.А.
подпись

Кулишова О.А.
ФИО

8-918-33-49-519
телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон

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

Мною Черненко Елизаветой Владимировной «08» 10 2025.
(ФИО полностью, контактный телефон) 8(929) 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	да
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	да +
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	есть
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответ.
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	да
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответ.
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соотв.
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своеврем.
12	Оценка несъедасмости порций (извешивание остатков) удельный вес несъедасмой пищи (%)	5%
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соблюд.
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	без сколов
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	в наличии
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	своеврем.
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Качество порций, температуры, уборок
выполнена, все в соответствии с

Предложения норматива.

Представитель родительской общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

ФИО

телефон