

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

« 11 » 09 2023

Мною Антологенко Евгений Владимирович
(ФИО полностью, контактный телефон) 89182235366

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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
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>соответствует</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>в наличии</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>соответствует</i>		
3	Качество готовой продукции			
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>да</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	в наличии		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	в норме		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлетворительно в наличии		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	да		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	организовано		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	в наличии		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременно, в соответствии		

Выводы

В ходе проверки, грубых нарушений не выявлено

Предложения

Следить за проветриванием обеденного зала

Представитель родительской общественности

Ириза Михайловна
подпись
ФИО
89182235366
телефон

Представитель общеобразовательной организации

Михаил
подпись
ФИО
89182992326
телефон

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

« 12 » 09 2023 г.

Мною Маргарита Алевна Маринкина
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	в наличии		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	имеется		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответ.		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответет		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответ		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своевременно		
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	смется		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	удовлетворит		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	по укладке		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	соответствует		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	смется		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременно		

Выводы

в ходе проверки нарушения не обнаружены

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

ФИО

телефон

М.И.И. *Маргарита А.И.* 8918958808

[подпись] *Робертосен С.И.* 89182992326

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

«13» сентября 2015.

Мною Гамова Юлия Васильевна
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
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 циклическому меню	<i>соответствует</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>имеется</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>соответствует</i>		
3	Качество готовой продукции			
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>да</i>		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>да</i>		

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, головные уборы)	Да		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	удовлетв.		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	хорошее, инвентарь		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	Да		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	Да		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	Да		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Да		

Выводы

В ходе проверки нарушений не выявлено

Предложения

Представитель родительской общественности

Ламбова *Ламбова И.В.* *89898541409*
 подпись ФИО телефон

Представитель общеобразовательной организации

Ромашенко С.И. *Ромашенко С.И.* *8-918-299-2322*
 подпись ФИО телефон

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

« 14 » 09 2023.

Мною Винищенко Натальи Александровны
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>в наличии</i>		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	<i>имеется</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>имеется</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>соответствует</i>		
3	Качество готовой продукции			
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>да</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>своевременно</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	имеется		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	удовлетворительно		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлетворительно		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	организовано		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	выполнено		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременно		

Выводы

В ходе проверки нарушений не выявлено

Предложения

Представитель родительской общественности


подпись

Вишнева Н.А. 8-964-906-21-28
ФИО телефон

Представитель общеобразовательной организации


подпись

Бобренко С.Н.
ФИО телефон
8 918 299 2326

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

« 18 » сентября 2023 г.

Мною Чижурской Анной Михайловной 5(903)457-18-09
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	<i>соответствует</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>соответствует</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>имеется</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>соответствует</i>		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>не соответствует</i>	<i>18.09</i>	<i>Махарева О. А.</i>
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>соответствие</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>соблюдается</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	имеется		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	удовлетворит.		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлетворит.		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	организован.		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	имеется		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременная		

Выводы

нарушений не выявлено.

Предложения

Представитель родительской общественности

Маша - Машуринна А.И.
подпись

ФИО

8(902)-457-18-09.
телефон

Представитель общеобразовательной организации

Ирина Тараскина М.А.
подпись

ФИО

телефон

8(918)6606603

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

«13» 09 2023 г.

Мною Белой Елена Анатольевна 8988-38-99-466
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
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>соответствует</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>имеется</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>соответствует</i>		
3	Качество готовой продукции			
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>		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>соблюдают</i>		

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, головные уборы)	соблюдают		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	удовлетворительно		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлетворительно		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	организовано		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	имеется		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременно		

Выводы

В ходе проверки нарушений не выявлено

Предложения

Представитель родительской
общественности

Белая Белая Е.А
подпись ФИО

89883899466
телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

[подпись]
подпись ФИО

Шарасин М.А
телефон 8(911) 660 660-3

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 68

« 22 » 09 2023 г.

Мною Манжасек Оксана Владимировна 89180983171
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	Да		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	Норм		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	Да		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	Да		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	Норм		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	Норм		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	Норм		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
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, головные уборы)	Да, нет перчаток		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	Норм		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Да, есть		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	Норм		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	Норм		
6	Соблюдение графика работы столовой	Да		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	Норм		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	Норм		

Выводы

Отличная столовая для детей и преподавателей
 Претензий нет, всё очень вкусно. Еда очень вкусная.

Предложения

Представитель родительской
 общественности

подпись

Мамурский Д.В. 89180983171

ФИО

телефон

Представитель
 общеобразовательной
 организации

подпись

ФИО

телефон

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

«20» сентября 2023г.

Мною Истасковой Надежды Валерьевны
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
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 циклическому меню	<i>соответствует</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>в наличии</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>соответствует</i>		
3	Качество готовой продукции			
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>своевременно</i>		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>режим соблюдается</i>	<i>20.09.</i>	<i>Вовженая С.Н.</i>

4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	в наличии		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается но нет перчаток	21.09	Тараскина М.А.
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	соответствует		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	качество соответствует, в наличии		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточное		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	соответствует		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	в наличии		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременно		

Выводы

В ходе проверки нарушений не обнаружено

Предложения

Представитель родительской
общественности

Ильи Металкова Н.В.

подпись

ФИО

8-918-290-20-22

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись

ФИО

телефон

Ильи Тараскина М.А.

10
**Акт периодической внутренней проверки организации питания
 в МБОУ СОШ 68**

« 21 » сентября 2023 г.

Мною Черник Наталья Игоревна +7-915-02-555-27
 (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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>доступно</i>		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	<i>хорошо</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>отлично</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>хорошо</i>		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>хорошо</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>всё соответствует.</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>хорошо</i>		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>соблюдается</i>		

	на пищеблоке, инструкций по их применению	хорошо		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	хорошо		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	всё хорошо		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	недостаточно. хорошо	21.09.	Макаревич О. П.
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	всё в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой	отлично		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	хорошо.		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	всё всегда во время.		

Выводы

Всё отлично всегда всё во время готово.
Посула чистая, зал чистый.

И как дир. комитет всё устраивает.
Так держать.

Предложения

Представитель родительской
общественности

Машина
подпись

Машина Н.Н.
ФИО

+7-918-22-888-27
телефон

Представитель
образовательной
организации

[Signature]
подпись

ФИО

телефон

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

« 21 » сентября 20__ г.

Мною Китинко Екатериной Сергеевной 89183707521
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	в наличии		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	в наличии		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответствует		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	не соответствует	21.09	Махаришвили В.И.
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своевременно		
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, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	удовлетворительно		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлетворительно		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	организовано		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	имеется		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременная		

Выводы

В ходе проверки, нарушений не обнаружено

Предложения

Представитель родительской общественности

Клибченко Е.Р.
подпись ФИО

89183701521
телефон

Представитель общеобразовательной организации

[Подпись]
подпись ФИО

телефон

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

«22» сентября 2013г.

Мною Твердохлебовой Анастасией
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
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>соответствует</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>имеется.</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>соответствует</i>		
3	Качество готовой продукции			
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>Да</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>Да</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	имеется		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	удовлетвор-		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	удовлетвор-		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	организованно		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	имеется		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	соответствует.		

Выводы

В ходе проверки акт нарушения не обнаружен

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

[Подпись]

Тювердохмедова

ФИО

телефон

8-918-919-50-18

Представитель общеобразовательной организации

подпись

[Подпись]

ФИО

телефон

Парасенко М.А.

Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 68

«25» сентября 2023г.

Мною Гарасова Людмила Николаевна 89182407875
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>доступно</i>		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	<i>хорошо</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>отлично</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>хорошо</i>		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>хорошо</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>все соотв.</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>хорошо</i>		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>соблюдается</i>		

	на пищеблоке, инструкций по их применению	хорошо		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	хорошо		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	всё хорошо		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно хорошо		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	всё в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой	отличное		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	хорошо		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	всё всегда во время		

Выводы

Всё отлично, всегда всё вовремя готово, посуда чистая, зал чистый

Предложения

Всё устраивает, всё хорошо

Представитель родительской общественности

Мед- Карасова Л.Н 8918 240 7875
подпись ФИО телефон

Представитель общеобразовательной организации

[подпись]
подпись ФИО телефон

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

« 28 » сентября 2013 г.

Мною Фромиковой Анастасии Васильевны 8-918-65-66-412
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
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>есть</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>соответствует</i>		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>да, 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>		
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	в наличии		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	чистая		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	своевременно проводится		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	в наличии		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	все своевременно		

Выводы

Питание организовано на высоком уровне.

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись Израф. Фроликова ФИО 8-918-656-64-17 телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись Тарасенко А.А. ФИО А.А. телефон

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

«29» сентября 2023г.

Мною Козомчук Наталья Ивановна

(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>доступно</i>		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	<i>хорошо</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>хорошо</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>хорошо</i>		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>хорошо</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>всё соответствует</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>хорошо</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	хорошо		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	отличное		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	отличное		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	хорошо		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	всё в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой	отличное		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	хорошо		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	всегда во время		

Выводы

Всё хорошо. Еда во время готова. Зал чистый, столы чистые, новое аккуратно сервировано, дежурство по столовой хорошо. Меню как маму всё устраивает.

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись



Жоковичук

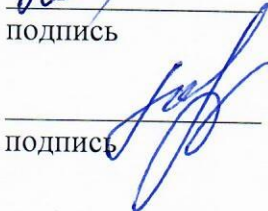
ФИО

89186308419

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись



ФИО

телефон

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

« 2 » 10 2023 г.

Мною Проскуриной Ииной Викторовной 89614980548
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	доступно		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	хорошо		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	хорошо		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	хорошо		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	хорошо		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	всё соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	хорошо		
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	хорошо		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	отличное		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	отличное		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	хорошо		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	всё в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой	отличное		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	хорошо		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	всегда во время		

Выводы

Процесс питания организован хорошо. Еда вовремя готова. Посуда чистая, столы чистые, дежурство по столовой хорошее

Предложения

Представитель родительской общественности

_____ 
подпись

Трасурица М.В.
ФИО телефон

Представитель общеобразовательной организации

_____ 
подпись

Тарасенко М.А.
ФИО телефон

8(918)660-660-3

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

« 3 » 10 2023 г.

Мною Назимова Оксана Александровна 8918 074 00 64
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	доступно		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	хорошо		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	отлично		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	хорошо		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	хорошо		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	все соответ.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	хорошо		
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	хорошо		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	хорошо		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	все хорошо		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно хорошо		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	все в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой	отличное		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	хорошо		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	все всегда вовремя		

Выводы

Организация питания в столовой МБОУ СОШ 68 на высоком уровне

Предложения


Представитель родительской общественности


подпись

Нужина О.А.
ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации


подпись

ФИО

телефон

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

« 04 » 10 2023 г.

Мною Бурбаса Артур Дмитриевич 8-9898159522
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	добудно		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	хорошо		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	отлично		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	хорошо		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	хорошо		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	все совв.		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	хорошо		
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	хорошо		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	хорошо		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	всё хорошо		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно хорошо		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	всё в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой	отлично		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	хорошо		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	всё всегда во время		

Выводы

всё отмечено приотвечено, блюда горячие
всё во время готово. Посуда чистая, зал чистый

Предложения

Представитель родительской
общественности

Вару
подпись

Представитель
общеобразовательной
организации

[подпись]
подпись

ФИО Бурбела телефон
А.Д

Тарасенко А.А.
ФИО телефон
8(918)

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

« 05 » 10 2023 г.

Мною Федоровой Оксаной Анатольевной 89183999917
(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 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

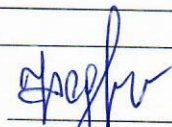
№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>доступно</i>		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	<i>хорошо</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>хорошо</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>хорошо</i>		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>хорошо</i>		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	<i>все соответствует</i>		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	<i>хорошо</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	хорошо		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	отличное		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	отличное		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	хорошо		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	все в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой	отличное		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	хорошо		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	всегда во время		

Выводы: Все хорошо. Еда вовремя приготовлена
 Гигиена хорошая, тарелки чистые. Еда
 подается горячей
 Дежурство организовано

Предложения

Представитель родительской
общественности


подпись

Федорова Д. А.
ФИО телефон

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись

Тарасенко Н. А.
ФИО телефон
8(918)660-660-3

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

«6» с октября 2023г.

Мною Лоненицына Елена Сергеевна
(ФИО полностью, контактный телефон) 8 918 089 6879

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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	соответствует		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	есть		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответствует		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	да, соответствует.		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответствует		
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	в наличии		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	чистая		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	своевременно проводится		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	не достаточно	06.10	Махаринко Ю.И.
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	в наличии		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	все своевременно		

Выводы

Прием пищи организован на высоком уровне

Предложения

Представитель родительской общественности


подпись

Ложеницкая 8918 089 68 79
ФИО телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

ФИО

телефон

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

« 16 » октября 2023 г.

Мною Орлова Нина Валерьевна 89286616692
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	<i>соответствует</i>		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	<i>есть</i>		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	<i>соответствует</i>		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	<i>имеется</i>		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	<i>соответствует</i>		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	<i>соответствует</i>	<i>16.10.23</i>	<i>Тарасова Н.А.</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>все своевременно</i>		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	<i>соответствует</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, головные уборы)	<i>соблюдается</i>		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	<i>соответствует</i>		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	<i>все в наличии</i>		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	<i>все в наличии</i>		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	<i>все в наличии</i>		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	<i>все в наличии</i>		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	<i>все своевременно</i>		

Выводы

Все соответствует

Предложения

Представитель родительской общественности

Орлова
подпись

Орлова Н.В.
ФИО

89286616682
телефон

Представитель общеобразовательной организации

[Подпись]
подпись

Макаренко М.А.
ФИО

[Телефон]
телефон

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

« 17 » октября 2023г.

Мною Аверкина Анастасия Александровна
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	все соответствует		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	все в наличии		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	в наличии		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	все соответствует		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	температура соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	все своевременно		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	соответствует		

4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	все имеется		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	все соответствует		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	все в наличии		
5	Организация приема пищи	в		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	в наличии		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	в наличии		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	вовремя		

Выводы

Все в порядке

Предложения

Представитель родительской
общественности

подпись



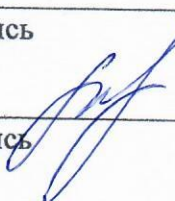
Авдонина АА 8918 0320530

ФИО

телефон

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись



Тарасенко И.А.

ФИО

телефон

8(918)660-660-3

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

« 18 » октября 2023г.

Мною Верещина Оксана Владимировна
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	соответствует		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	всё имеется		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	соответствует		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	всё в наличии.		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответствует		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	всё своевременно		
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	все в наличии		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	все чисто		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	чисто		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	все в наличии.		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	все в наличии.		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	все в наличии		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	все в срок.		

Выводы

Одно окно, розетка, сог. огнетушитель.

все в норме.

Предложения


Представитель родительской общественности


подпись

Вереженина
ФИО телефон

9186299607.

Представитель общеобразовательной организации


подпись

ФИО

телефон

Тарасенко И.А.

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

« 19 » октября 2023 г.

Мною Сорокина Елена Владимировна
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	соответствует		
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	на стенде		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	имеется		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответствует		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	своевременно		
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	в наличии		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	в наличии		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	в наличии		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	в наличии		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременно		

Выводы

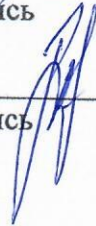
Была запеканка с печеной кашей и с добавлением фруктов, каша квашеная. Было соответствующим нормам детского питания. Достаточно вкусно на вкус.

Предложения

Представитель родительской общественности

 Сорокина Е. В. 8918 3207442
 подпись ФИО телефон

Представитель общеобразовательной организации

 Варна В. В.
 подпись ФИО телефон

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

«20» октября 2023 г.

Мною Жириченко Третьяна Андреевна
(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 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, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	соответствует		
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	на стенде		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	имеется		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	соответствует		
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	соответствует		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	соответствует		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	соответствует		
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	в наличии		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты, головные уборы)	соблюдается		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	в наличии		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	в наличии		
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	достаточно		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	в наличии		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	в наличии		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	своевременно		

Выводы

Бюджет в целом благополучен.

Предложения

Представитель родительской общественности

подпись

Курченко Курченко А. 89180779562

ФИО

телефон

Представитель общеобразовательной организации

подпись

[Handwritten signature]

ФИО

телефон

Варна В.В.