

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 3**

Мною Коваленко Екатериной Андреевной «11.10» 2023 г.  
Р-98-272-50-82

проведена проверка организации питания в  
МБОУ СОШ-3 (ФИО полностью, контактный телефон)  
(наименование ОО) 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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети малоимущих граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	+
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	-
3	Качество готовой продукции	+
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка несъеденности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъеденной пищи (%)	100%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	+
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, шапки)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Состояние школьной столовой менее  
удовлетворимо. Замечаний нет, пища вкусная,  
персонал внимательной.

Предложения

нет

Представитель родительской  
общественности

Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУ СОШ 3

Т.Б.Родькина

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 3**

« 11 » 10 2023 г.

Мною Дроздовой Елены Викторовны  
8 918 350 51 65

проведена проверка организации питания в

(ФНО по телефону, контактный телефон)

МБОУ СОШ 3 по контролю за организацией и качеством питания

(наименование ОО)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети м. (инвалидизированных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	
3	Качество готовой продукции	
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)	3-0 %
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, шапки)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Состояние школьного станвого управления  
Лица принимающие для участия детей, персонал отбирается  
и валируется.

Предложения

Представитель родительской  
общественности

Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУСОШ 3

Т.Б.Родькина



**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 3**

Мною Тютюшник Аида Викторовна «25» «10» 2023 г.  
+89189591396

проведена проверка организации питания в  
(ФИО учреждения, контактный телефон)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация дневного питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети малоимущих граждан)	+
2	Соответствие вадислов питания утвержденному меню:	
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания икспичному меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Соблюдение сроков приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Соблюдение несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие мыльных и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, шапки)	+
4.4	Соответствие столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переделам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перерыва не менее 20 минут	+

Выводы

В ходе проверки выяснилось что  
всё соответствует нормам. Трудовой  
книжки нет. Санитарная  
книжка в норме.

Предложения

нет

Представитель родительской  
общественности

Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУ СОШ 3

Т.Б.Родкина

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 3**

«24» 10 2023 г.

Мною

*Томаришко Анной Владимировной*

*8-918-225-59-92*

проведена проверка организации питания в  
(ФГИО по телефону, контактный телефон)

по контролю за организацией и качеством питания

- (наименование ОО)  
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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети малоимущих граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность при изготовлении блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка несъеденных порций (взвешивание остатков) удельный вес несъеданной пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала	
4.1	Соблюдение правил мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие мыльных и дезинфицирующих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, шапки)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборки, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

*Все соответствует нормам*

Предложения

Представитель родительской  
общественности



Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУСОШ 3



Т.Б.Родькина



**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 3**

Мною Мауко Анастасией Александровной «25» 10 2022 г.  
8 918-413-80-14

проведена проверка организации питания в  
(ФМО полностью, контактный телефон)

(наименование ОО)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	
1.1	Организации диетического питания	+
1.2	Организации льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организации двукратного бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания индивидуальным меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном браке раже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Система несъеданности порций (звонивание остатков) удельный вес несъеданной пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборки, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по периодам) и его соблюдения	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

*Все соответствует нормам*

Предложения

Представитель родительской  
общественности



Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУ СОШ 3



Т.Б.Родькина

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУСОШ 3**

« 14 » 09 2023 г.

Мною Васева Анастасия Кузуровна

проведена проверка организации питания в

МБОУСОШ 3 (полное наименование, контактный телефон)

по контролю за организацией и качеством питания

(наименование ОО)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети из многодетных семей)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	+
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	+
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Отсутствие несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие мылопити и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборки, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по периодам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.5	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

---

---

---

---

---

---

---

---

Предложения

---

---

---

---

---

---

---


---

Представитель родительской  
общественности



Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУСОШ 3



Т.Б.Родькина



**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУСОШ 3**

Мною Кевожилова Елена Александровна «11» 10 2022 г.

проведена проверка организации питания в  
(Ф.И.О. полностью, контактный телефон)  
23113 по контролю за организацией и качеством питания  
(наименование ОО)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организации дневного питания	+
1.2	Организации льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организации двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка поедаемости порций(взвешивание остатков) удельный вес несъеданной пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборки, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переписям) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Итого. Запомнено.  
Продукты света.

Предложения

По теме света  
обоей и друзей.

Представитель родительской  
общественности

Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУСОШ 3

Т.Б.Родькина

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 3**

Мною Лавина Анна Степановна « 16 » 10 2023 г.  
Х9182610612

проведена проверка организации питания в \_\_\_\_\_  
(ФИО полностью, контактный телефон)  
НВЭС СОШ 3 по контролю за организацией и качеством питания  
(наименование ОО)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети малоимущих граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	+
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	+
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка несъедобности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)	15%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	+
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, шапочки)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

---

---

---

---

---

---

---

---

Предложения

---

---

---

---

---

---

---

---

Представитель родительской  
общественности



Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУСОШ 3



Т.Б.Родькина



**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 3**

« 03 » 20 2023 г.

Мною Карачен Тавш Важенович

проведена проверка организации питания в  
(ФЕО полностью, контактный телефон)  
СОШ 3 по контролю за организацией и качеством питания  
(наименование ОО)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети из близлежащих граждан)	+
2	Соответствие разделков питания утвержденному меню:	+
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	+
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка несъеденности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъеденной пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	+
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, шапки)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	++
5	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	++
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Вся собиралась  
коричневые дети жарено!

Предложения

Представитель родительской  
общественности



Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУСОШ 3



Т.Б.Родькина

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУСОШ 3**

« 04 » 09 2023 г.

Мною Терехорова Ольга Сергеевна

проведена проверка организации питания в

МБОУСОШ 3  
(ФИО полностью, контактный телефон)  
(наименование ОО)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети малоимущественных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	+
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	+
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка несъедобности порций(взвешивание остатков) удельный вес несъедобной пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	+
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, шапочки)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы:

*Актомше организовано керешо.*

Предложения

Представитель родительской  
общественности



Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУСОШ 3



Т.Б.Родькина



**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУСОШ 3**

Мною Рубцов Олег Николаевич «<sup>4</sup> 09 2026» г.

проведена проверка организации питания в  
(ФИО проверяемого, контактный телефон)  
МБОУСОШ 3 по контролю за организацией и качеством питания  
(наименование ОО)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети малоименных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	+
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
2.3	Чистота оформления стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	+
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка несъеденности порций (взвешивание остатков) удельный вес несъеденной пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	+
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по перекусам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

---

---

---

---

---

---

---

---

Предложения

---

---

---

---

---

---

---

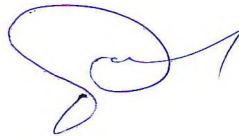
---

Представитель родительской  
общественности



Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУСОШ 3



Т.Б.Родькина

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 3**

Мною Колесникова Анна Владимировна « 29 » 09 2013 г.

проведена проверка организации питания в

СОШ 3

(наименование ОО)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	+
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Степень несъедаемости порций(взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	+
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	+
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, шапки)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствии сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по нормам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перерыв не менее 20 минут	+

Выводы

---

---

---

---

---

---

---

---

Предложения

---

---

---

---

---

---

---

---

Представитель родительской  
общественности



Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУ СОШ 3



Т.Б.Родькина



**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 3**

«25 октября» 2023г.

Мною Васебуевас Светланой Николаевной  
(+79183260765)

проведена проверка организации питания в  
(ИМНО по месту, контактный телефон)

МБОУ СОШ 3 по контролю за организацией и качеством питания  
(наименование ОО)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организации диетического питания	+
1.2	Организации льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организации двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
3	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3.1	Качество готовой продукции	
3.2	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.3	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.4	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
4	Оценка несъедасмости порций(взвешивание остатков) удельный вес несъедасмой пищи (%)	+
4.1	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	
4.2	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.3	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.4	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
4.5	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5.1	Соблюдение графика работы столовой	
5.2	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.3	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

---

---

---

---

---

---

---

---

Предложения

---

---

---

---

---

---

---

---

Представитель родительской  
общественности



Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУСОШ 3



Т.Б.Родькина

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУСОШ 3**

« 11 » 11 2023 г.

Мною Шанина Жессей Евангелиевна  
8-918-635-50-24

проведена проверка организации питания в

(ФМО полностью, контактный телефон)

МБОУ СОШ 3 по контролю за организацией и качеством питания

(структурное подразделение ОО)

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

Код п	Объект контроля	Соответствие нормам требованиям(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
2	Соответствие расписания питания утвержденному меню:	+
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном браке раже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	+
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	-
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	40%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	+
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по пересчетам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Составили индивидуальную программу коррекционных занятий. Проведены занятия в соответствии с программой. Занятия проводятся регулярно.

Предложения

Нет

Представитель родительской  
общественности

Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУ СОШ 3

Т.Б.Родкина



**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 3**

Мною Захарченко Мариной Петовны «12.09» 2023 г.  
8-918-366-35-03

проведена проверка организации питания в  
МБОУ СОШ 3 по контролю за организацией и качеством питания  
(наименование ОО)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	+
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	+
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка несъедаемости порций(взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	+ 15%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	+
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

Выводы

Все покрашено: - персонал  
- само помещение  
- раскрасили в меню  
шпатель, продукты, выключатели, соки,  
фрукты овощи.

Предложения

Представитель родительской  
общественности



Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУ СОШ 3



Т.Б.Родкина

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУ СОШ 3**

Имя Жуашенной Ярины Петровна «10 09» 2023 г.  
 № 8-9181838412

проведена проверка организации питания в  
 (ФНО по телефону, контактный телефон)

(наименование ОО)

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(+,-)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1.1	Организация диетического питания	+
1.2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети малоимущих граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	+
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	+
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	-
3.3	Соблюдение сроков приготовления блюд с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Система вежливости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъеданной пищи (%)	45%
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	+
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, шапки)	+
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.5	Качество проведенных уборок, наличие уборочного инвентаря	+
5	Соблюдение графика работы столовой	+
5.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переделам) и его соблюдение	+
5.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.3	Продолжительность перерывов не менее 20 минут	+

Выводы

Школьная столовая очень комфортабельная. Персонал очень доброжелательно выполняет свою работу. Дети с удовольствием едят и операторы очень быстро принимают заказы.

Предложения

Представитель родительской  
общественности

Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУ СОШ 3

Т.Б.Родкина



**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МБОУСОШ 3**

Мною Тутунджян Вадимовна « 11 » 09 2023г.  
Сериевцев +7-918-608-84-41

проведена проверка организации питания в  
(ФЛЮ полностью, контактный телефон)  
МБОУСОШ 3 по контролю за организацией и качеством питания  
(наименование ОО)

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(+,-)
п	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	+
1	Организация диетического питания	+
1.1	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
1.2	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети малоимущих граждан)	+
1.3	Организация двукратного бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети малоимущих граждан)	+
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
2.2	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	+
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
2.4	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
2.5	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
3	Качество готовой продукции	
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
3.2	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
3.4	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	+
3.4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	+
4	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
4.1	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
4.2	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
4.3	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
4.4	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
4.5	Соблюдение графика работы столовой	
5	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переделам) и его соблюдение	+
5.1	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
5.2	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+
5.3		

Выводы

---

---

---

---

---

---

---

---

Предложения

---

---

---

---

---

---

---

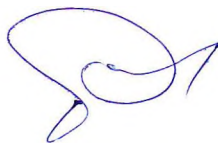
---

Представитель родительской  
общественности



Птицына Надежда Алексеевна  
89094472007

Директор МБОУСОШ 3



Т.Б.Родькина