Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 1

		1		10		-			«dd»	0.92	025г
Мною_	V	umue	Mellob	où fle	moule	ell	! (	ep	певна	7	
проведе	ена	проверка	организаци	и питания в	мьоу сс	Ш	<u>1</u> по ко	нтро	олю за орг	анизаци	тей и
качеств	OM	питания	основание	проведения	проверки	-	Правила	аи	порядок	провед	ения
родител	тьск	ого конт	роля.								

Цель проверки: осуществление контроля за:

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

В ходе проверки установлено

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

Выводы		
Предложения		

Представитель родительской общественности \_\_\_\_\_ Представитель общеобразовательной организации

Учения римова И.С. Карпова И.А.

	Акт периодической внутренней проверки организации пи в МБОУ СОШ 1	<b>КИНАТІ</b>
Mı	ною Fyregelected Fo. C	<u>·13</u> » <u>09</u> 2025r
ΠD	оведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 1 по контролю	за опганизацией и
кач	неством питания основание проведения проверки - Правила и пор	эй организацион и эялок провеления
	дительского контроля.	лдок проводения
_	ль проверки: осуществление контроля за:	
	елевым использованием продуктов питания и готовой продукции	в соответствии с
	едварительным заказом;	
-cc	ответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на	текущий день и
ци	кличному меню;	
-ка	чеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребл	ения;
-ca	нитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;	
-cc	блюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающи	мися;
	оганизацией приема пищи обучающимися;	
	блюдением графика работы столовой;	
	коде проверки установлено	
$N_0U$	Объект контроля	Соответствие
П		нормам, требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	+
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	+
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	+
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	-(-
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+
12	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	16%
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски,	

графиком 20 Продолжительность перемен не менее 20 минут Выводы Предложения

Представитель родительской общественности

питающихся по переменам) и его соблюдение

перчатки, халаты)

16

17

18

19

Представитель общеобразовательной организации

Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)

Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества

Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с

Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря

Карпова И.А.

## Акт периодической внутренней проверки организации питания

в МБОУ СОШ 1

Мною мустового Наговый выпиверной » clar 2025 п

проведена проверка организации питания в <u>МБОУ СОШ 1</u> по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля.

Цель проверки: осуществление контроля за:

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

В ходе проверки установлено

<b>№</b> 1/	Объект контроля	Соответствие
П		нормам, требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	+
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	+
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	7
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	4
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	7
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	-+
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	
12	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	A1 >-
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	7
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	. +
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	4
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	7

продолжительность перемен не менее 20 минут	-/
Выводы	
Ophologopyne nieraulie	combey curryey
1 Horracour Councin	
Преддожения /	
Thobecure parany c	Resurblence
" deshibe hur al	thee
	Hoh It 6 Evervle
Представитель родительской общественности	May of a her vac
Представитель общеобразовательной организации	Карпова И.А.
•	

## Акт периодической внутренней проверки организации питания в МБОУ СОШ 1

Мною «картовой Ирськой Анатосье в кого проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 1 по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля.

Цель проверки: осуществление контроля за:

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

В ходе проверки установлено

$\mathcal{N}^{0}$	Объект контроля	Соответствие
П		нормам,
		требованиям (+,-)
1	Организация диетического питания	+
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	+
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	4
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	4
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	4-
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	+
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	+
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	+
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	+
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	F
12	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	14%
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	۴
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	7
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	+
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	+
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+

	графиком
	Продолжительность перемен не менее 20 минут
Вы	проды prasengenens nuvanus coolescolyet nopinary Callol 1
Πr	повети работу с росиченямим на чену воржее
Пр	редставитель родительской общественности

	Акт периодической внутренней проверки организации пи	тания			
	в МБОУ СОШ 1	12 09 0005			
Мн	10ю Макимини Яния Евгенов вид	<i>1</i> ₹ » <mark>∅</mark> ۶ 2025г.			
	проведена проверка организации питания в МБОУ СОШ 1 по контролю за организацией и				
	неством питания основание проведения проверки - Правила и пор				
po	цительского контроля.				
Це.	ль проверки: осуществление контроля за:				
-це	левым использованием продуктов питания и готовой продукции	в соответствии с			
	едварительным заказом;				
-co	ответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на	текущий день и			
ЦИ	кличному меню;				
-ка	чеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребл	ения;			
-ca	нитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;				
-co	блюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающи	мися;			
-op	ганизацией приема пищи обучающимися;				
-co	блюдением графика работы столовой;				
Вх	коде проверки установлено				
<b>№</b> 1/	Объект контроля	Соответствие			
П		нормам,			
1	Организация диетического питания	требованиям (+,-)			
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	*			
3	Организация лы отного питания детей из малоооеспеченных, многодетных семей Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети	r			
3	мобилизованных граждан)	*			
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	4			
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	*			
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	4			
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	*			
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	*			
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	4			
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	4			
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	*			
12	Оценка несъедаемости порций (взвешивание остатков) удельный вес несъедаемой пищи (%)	10%			
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	*			
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	+			
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+			
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	*			
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	7			
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+			
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+			
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	+			
Вы	воды				

> Предложения Представитель родительской общественности \_\_\_\_\_\_ Представитель общеобразовательной организации Карпова И.А.