

**Форма записи результатов родительского контроля
в книге отзывов и предложений, предусмотренной
Правилами оказания услуг общественного питания**

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 5**

Мною Чешова Ирина Т. 89181795659. «13.» 09 2021 г.
(ФИО полностью, контактный телефон) проведена проверка организации питания в

_____ 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

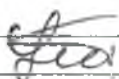
№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	ga		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей 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 «food»	+		
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	+		
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	Организация приема пищи			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	+		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале, наличие посуды, промаркированных подносов	+		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+		

Выводы

Предложения

Представитель
родительской
общественности


подпись

Представитель
общеобразовательной
организации


подпись

**Форма записи результатов родительского контроля
в книге отзывов и предложений, предусмотренной
Правилами оказания услуг общественного питания**

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 5**

« 13 » 09 2021 г.

Мною Антипиной Лидой Владимировной проведена проверка организации питания в
МБОУ СОШ 5 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	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	+		
2.2	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню	+		
2.3	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	+		
2.4	Соответствие меню фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	+		
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	Современность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	+		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+		
4.2	Наличие моющих и дезинфицирующих 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	Организация приема пищи			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	+		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных одноразов	+		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+		

Выводы

*Нотисем ба штаба сотрудници ишчебскою
соблюдени гишешу, образишно ишешу перчат-
ки!*

Предложения

Представитель
родительской
общественности
Представитель
общеобразовательной
организации

[Handwritten signature]
подпись

[Handwritten signature]
подпись

**Форма записи результатов родительского контроля
в книге отзывов и предложений, предусмотренной
Правилами оказания услуг общественного питания**

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 5**

Мною Решцова Алла Юрьевна 8-918-704271 проведена проверка организации питания в
МБОУ (ФИО полностью, контактный телефон) СОШ № 5 по контролю за организацией и качеством питания
(наименование ОО) « 13 » 09 2021 г.

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 лица 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.	+		
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 «food»	+		
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 реализаций	+		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	+		
4.2	Наличие моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке, инструкции по их применению	+		
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	+		

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

Выводы

Соответствует

Предложения

Представитель
родительской
общественности

Денисова

подпись

Представитель
общеобразовательной
организации

В. И. Воронина
подпись

**Форма записи результатов родительского контроля
в книге отзывов и предложений, предусмотренной
Правилами оказания услуг общественного питания**

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 5**

Мною Варнавской Т.М. +7-918-22-555-99 « 13 » 09 2021 г.
(ФИО, должность, контактный телефон) проведена проверка организации питания в
МБОУ СОШ № 5 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	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	+		
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 «food»	+		
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	+		
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, внеочередного вида (маски, перчатки, халаты)	+		

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

Выводы

Питание организовано хорошо, еда вкусная, в классе присутствия детьми съедена.

Предложения

Представитель
родительской
общественности

Представитель
общеобразовательной
организации

Корнавецкая
подпись

В.И. Буромкина
подпись

**Форма записи результатов родительского контроля
в книге отзывов и предложений, предусмотренной
Правилами оказания услуг общественного питания**

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 5**

М:ю о Мурзочовой Жанной 8-913-846-8287 « 13 » 09 2011 г.
Ромашкиной проведена проверка организации питания в
(ФИО должностное, контактный телефон)

МБОУ СОШ 5 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	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	+		
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 «food»	+		
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	+		
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)	+		

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

Выводы

Предложения

Представитель
родительской
общественности

_____ 
подпись

Представитель
общеобразовательной
организации

_____  
подпись

**Форма записи результатов родительского контроля
в книге отзывов и предложений, предусмотренной
Правилами оказания услуг общественного питания**

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 5**

Филонова Ольга Владимировна

« 13 » 09 2024

Мною 8-918-921-43-25 проведена проверка организации питания в

(ФИО полностью, контактный телефон)

МБОУ СОШ 5

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	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	+		
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 «food»	+		
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	+		
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	Организация приема пищи			
5.1	Достаточность расдаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	+		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных флажков	+		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+		

Выводы

Предложения

Представитель
родительской
общественности

подпись



Представитель
общеобразовательной
организации

подпись



**Форма записи результатов родительского контроля
в книге отзывов и предложений, предусмотренной
Правилами оказания услуг общественного питания**

**Акт периодической внутренней проверки организации питания
в МБОУ СОШ 5**

« 13 » 09 2021 г.

Мною Шайбой Р.В. проведена проверка организации питания в
(ФИО полностью, контактный телефон)

МБОУ СОШ 5 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 предзарительным 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 лица 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	+		
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 «food»	+		
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			
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	Организация приема пищи			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)	+		
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале, наличие посуды, промаркированных подносов	-		
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	+		
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	+		

Выводы

Предложения

Представитель
родительской
общественности

подпись

Представитель
общеобразовательной
организации

подпись