

Акт (оценочный лист) проверки

№ 4 от 26.02.2026

родительского контроля за организацией школьного питания

Дата проверки: 26.02.2026

Время проверки (начало и конец): с 9:00 ч. до _____ ч.

Образовательная организация: МАОУ СОШ № 300

Организация, осуществляющая питание: ООО «Азбука питания»

Состав группы контроля (фио):

1. Хмельникова Татьяна Викторовна
2. _____
3. _____

№ п/п	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в школе меню двухнедельного циклического	да	
2	Наличие в школе меню фактического на день	да	
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)	да	
4	Соответствие циклического меню фактически используемому в школе?	да	(разница в меню до АЗБУ)
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например, блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд)	да	
6	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в т.ч. колбасных изделий – сосисок, сарделек и т.п.)	да	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению родителей)	да	
8	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)		не едят рыбу еда не такая горькая

9	Мнение членов родительского комитета о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)		Вкусно, солено в меру еда теплая
10	Индекс несъедемости в % (визуальная оценка отходов)		80%
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	да	
	11.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	да	
	11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)	нет	
	11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	да	
	11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах	да	
	11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия (не должны использоваться)	нет	
	11.7. убирается ли оставшийся хлеб	да	
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	чисто	
12	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи (должна осуществляться после каждого приема пищи)	да	
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи?	да	
	12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимся условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)	да	
	12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	да	
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	нет	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	да	
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	да	

	12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
	12.9. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
	12.10. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрытии столов!)	да	
	12.11. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (на информационном стенде, на сайте) с учетом времени для приема пищи (не менее 20 минут)	да	
	12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутилированной воды, указать последнюю дату чистки кулера в соответствии с документами обслуживающей кулер организации; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов)	да	питьевое организовано
	12.13. наличие контрольного блюда	да	
13	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)	да	
	размещен в свободном доступе	да	на курсе
	дата последней записи в журнале	19.02	
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)		
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да	
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)	да	
14	Прочие замечания от членов родительского комитета (при наличии)		
	Благодарю за работу, очень полезно и интересно. Спасибо за организацию процесса родительских действий, все работает слаженно и быстро.		

Подписи членов Комитета:

	/	Хворьшина Т. В.
	/	
	/	