Акт (оценочный лист) проверки

№ 1 от 14.10.2026

родительского контроля за организацией школьного питания

Дата проверки: 14 октября

Время проверки (начало и конец): с 10:00 ч. до 10:00 ч.

Образовательная организация: МАО СОШ „300"

Организация, осуществляющая питание: _____

Состав группы контроля (фио):

1. Ткачук Мария Анатольевна
2. Власова Лира Радиковна
3. _____

| № п/п | Показатель | Да/нет | Примечание |
|---|---|---|---|
| 1 | **Наличие в школе меню двухнедельного примерного цикличного** | + | |
| | | | |
| 2 | **Наличие в школе меню фактического на день** | + | |
| | | | |
| 3 | **Доступность меню для ознакомления родителей и детей** *(меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)* | + | |
| | | | |
| 4 | **Соответствие примерного цикличного меню фактически используемому в школе?** | + | |
| | | | |
| 5 | **Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни** (*например, блюда из куры или рыбы несколько дней подряд)* | + | |
| | | | |
| 6 | **Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26** *(в т.ч. колбасных изделий – сосисок, сарделек и т.п.)* | + | |
| | | | |
| 7 | **Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры** *(по мнению родителей)* | + | |
| | | | |
| 8 | **Мнение детей о вкусовых качествах блюд** *(вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)* | Вкусно | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9 | **Мнение членов родительского комитета о вкусовых качествах блюд** *(вкусно/не вкусно - почему)* | вкусно | |
| 10 | **Индекс несъедамости в % (***визуальная оценка отходов)* | 30% | |
| 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)* | ✓ | |
| | 11.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств *(нет сколов, повреждений)* | ✓ | |
| | 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 | ✓ | |
| | 11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах | ✓ | |
| | 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)* | ✓ | |
| 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)* | ✓ | |
| | 12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? | ✓ | |
| | 12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися 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)* | ✓ | |
| | 12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца *(не менее 2-х)* и (или) одноразовые полотенца | ✓ | |
| | 12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал | — | дозаторов нет |
| | 12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла | ✓ | |
| | 12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал | ✓ | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале | ✓ | |
| | 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 | соотв | |
| | 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!)* | ✓ | |
| | 12.11. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей *(на информационном стенде, на сайте)* с учетом времени ля приема пищи *(не менее 20 минут)* | ✓ | |
| | 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)* | ✓ | |
| | 12.13. наличие контрольного блюда | ✓ | |
| | | | |
| **13** | **Документы** | | |
| | **13.1. Журнал отзывов и предложений** *(наличие)* | | |
| | размещен в свободном доступе | ✓ | |
| | дата последней записи в журнале | 16.04.2026г | |
| | **13.2. Журнал бракеража готовой продукции** *(наличие)* | ~~✓~~ есть. | ? |
| | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | есть | |
| | От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы) | да | |
| | | | |
| **14** | **Прочие замечания от членов родительского комитета** *(при наличии)* | | |
| | без замечаний. | | |

Подписи членов Комитета:

| | |
|---|---|
| | Власова Л.Р. |
| | Ткачук Н.А |
| | |