

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МАОУ Пятковская СОШ**

Дата и время проведения проверки: 14.11.2025. 10⁰⁰

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Нордманова Мария Витальевна
Вероткина Наталья Владимировна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	

Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Ри Вирожкина ЕВ

Александр Александровский МК

_____ / _____

_____ / _____

Утверждаю
Директор школы

Орлова Н.
«14» 11 2021 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Гимназия №1
(наименование организации)

Дата проверки: 14.11.2021

Время проверки: 10:00

Состав комиссии:

1. Сторожкина Наталья Владимировна

2. Абрамченко Мария Владимировна

3. _____

4. _____

5. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Бутерброд с ветчиной</u>	<u>20/15</u>	<u>17,83</u>
<u>Рис с мясной начинкой</u>	<u>150</u>	<u>39,99</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>3,44</u>
<u>Мороженое</u>	<u>100</u>	<u>33,00</u>
<u>Чай с лимоном</u>	<u>60</u>	<u>4,24</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>20</u>	<u>1,40</u>

Параметры школьной столовой:

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соответствие меню	<u>+</u>		
График питания учащихся	<u>+</u>		
Качество готовой продукции	<u>+</u>		
Количество посадочных мест	<u>+</u>		
Санитарное состояние столовой	<u>+</u>		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	<u>+</u>		
Наличие запрещенных продуктов на складе	<u>нет запрещенных продуктов</u>		
Санитарное состояние складов	<u>+</u>		
Приказ о создании и порядке	<u>+</u>		

работы комиссии	бракеражной			
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж		+		
Должностные инструкции сотрудников пищеблока (разово)		+		срок годности до ... числа
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		+		
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции		+		
Журнал «Здоровье»		+		
Журнал проведения витаминации третьих и сладких блюд		+		
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования		+		
Ведомость контроля за питанием		+		
Свидетельство о проверке весового оборудования (сентябрь)		+		
Меню-раскладка		+		
Перспективное и ежедневное меню		+		
Технологические карты		+		
Инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам		+		
Программа производственного контроля (разово)		+		
Личная медицинская книжка сотрудника пищеблока (единоразово)		+		
Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)		+		
Чистота и целостность столовых приборов		+		

В результате проверки установлено:

в ходе проверки замечаний
нет.

Подписи комиссии:

М. Сиваткин №
М. Мухоморов №