

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

МАОУ Пятковская СОШ

Дата и время проведения проверки: 1.12.2023

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

Матвеев Анатолий Сергеевич
Жарнова Юлия Юрьевна

№ 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:

Бур / Матвеев Анатолий Сергеевич

Жуков / Гварнов Павел Игоревич

_____ / _____

_____ / _____

Утверждаю
Директор школы
ФИО
Генкина А.С.
«1» 12 2025 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Лейбовская СОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 1.12.2025

Время проверки: 10:00

Состав комиссии:

1. *Матвеев Анатолий Сергеевич*
2. *Карпова Юлия Игоревна*
3. _____
4. _____
5. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<i>Каша казахская</i>	<i>80</i>	<i>19,26</i>
<i>Пюре картофельное с мясом</i>	<i>230</i>	<i>72,34</i>
<i>Напиток из плодов шиповника</i>	<i>200</i>	<i>10,04</i>
<i>Хлеб пшеничный</i>	<i>60</i>	<i>4,74</i>
<i>Хлеб ржаной</i>	<i>20</i>	<i>1,29</i>

Параметры школьной столовой:

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

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 поверке 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:

Организация питания в школе
осуществляется без замечаний

Подписи комиссии:

Секр. / А.С. Мамбиза
Гаварку / Ю.Ю. Варнова