

**Акт (оценочный лист)  
комиссии по родительскому контролю  
за организацией школьного питания обучающихся в  
МБОУ СОШ № 82**

Дата проверки: 9.02.2014, время проведения проверки: с 11<sup>00</sup> ч. до 11<sup>30</sup> ч.

Организация, осуществляющая питание: ООО общественное питание

Состав группы контроля, проводивший(е) проверку:

Ташметова Н.С.  
Седякина А.М.  
Ташметова Е.С.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет	Примечание
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>				
<b>Имеется доступ:</b>				
1.1	– к раковинам для мытья рук;	✓		
1.2	– мылу и антисептикам;	✓		
1.3	– средствам для сушки рук		✓	
<b>2. Санитарно-техническое и гигиеническое состояние помещений для приема пищи</b>				
2.1	Помещение для приема пищи чистое	✓		
2.2	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓		
2.3	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓		
2.4	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓		
2.5	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓		
2.6	Обеденные столы чистые (протерты)	✓		
2.7	Наличие бумажных салфеток на обеденных столах	✓		
2.8	Наличие столовых приборов на обеденных столах	✓		
2.9	Уберется ли оставшийся хлеб	✓		
2.10	Убирается ли оставшаяся (не съеденная) еда, напитки на столе	✓		
2.11	Наличие контрольного блюда	✓		
2.12	Обеспечение организованного бесплатного питьевого	✓		

	режима в школе			
2.13	Наличие и состояние (чистота) санитарной одежды	✓		
2.14	Использование средств индивидуальной защиты	✓		
<b>3. Режим работы помещений для приема пищи</b>				
3.1	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓		
3.2	Имеется график работы школьной столовой	✓		
3.3	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓		
<b>4. Рацион питания</b>				
4.1	Ежедневное меню размещено	✓		
4.2	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓		
4.3	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	✓		
4.4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приёма пищи температуры (по мнению родителей)	нормал		
4.5	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему)  <i>Ремень не едят практически все. Запах открашенности. Большинство даже не пробуют.</i>			
<b>5. Культура обслуживания</b>				
5.1	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓		
5.2	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓		
<b>6. Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии)</b>				
	<i>Замечать ремень на одежде.</i>			

Член(ы) комиссии:

Баяр

М.А

М.А

| Таштеева Н.С. |

| Семеева М.А. |

| Башаева Р.А. |