

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

Дата проверки: 30.09.2025, время проведения проверки: с 11<sup>00</sup> ч. до 12<sup>30</sup> ч.

Организация, осуществляющая питание: ООО «Коллектив»

Состав группы контроля, проводивший(е) проверку:

1. Ташкивская Е.С. - менеджер по продажам
2. Кашкина Е.Г. - директор ЧФК
3. Духанова А.В. - директор ЧФК

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет	Примечание
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>				
Имеется доступ:				
1.	- к раковинам для мытья рук;	✓		
	- мылу и антисептикам;	✓		
	- наличие бумажных или сушилка для рук	✓		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		✓	
<b>Санитарно-техническое и гигиеническое состояние помещений для приема пищи</b>				
3	Помещение для приема пищи чистое	✓		
4	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓		
5	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓		
6	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓		
7	Столовая посуда без сколов и трещин	✓		
8	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓		
9	Обеденные столы чистые (протерты)	✓		
10	Наличие бумажных салфеток на обеденных столах	✓		
11	Наличие столовых приборов на обеденных столах	✓		
12	Уберется ли оставшийся хлеб	✓		
13	Убирается ли оставшаяся (не съеденная) еда, напитки на столе	✓		
14	Обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе	✓		
15	Наличие и состояние (чистота) санитарной одежды	✓		
16	Использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой (маски, перчатки, униформа)	✓		

**Режим работы помещений для приема пищи**

17	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
18	Имеется график работы школьной столовой	✓	
19	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	

**Культура обслуживания**

20	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду, маска, перчатки.	✓	
21	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

**Рацион питания**

22	Ежедневное меню размещено, заверено подписью и печатью директора	✓	
23	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
24	Наличие контрольного блюда	✓	
25	Порции соответствуют по весу и форме подачи контрольным блюдам	✓	
26	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	✓	
27	Наличие буфетной продукции (отсутствие продуктов, запрещенных для детей по СанПиН)	✓	
28	Соблюдения температуры подаваемых блюд на накрытых столах для детей (по мнению родителей)	✓	
29	Визуальная оценка отходов	Почти нет	
30	Наличие книги жалоб и предложений	Есть, в наличии	
31	Ведение журнала бракеража	✓	

**Мнение членов родительского контроля о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно)**

*Суп и второе горячие. Порции соответствуют норме. Блюда вкусные, из качественных продуктов.*

**Замечания:** *Много детей не пили кисель (даже не проглотили), сразу уносят в миску.*

**Рекомендации:** *По возможности заменить кисель фруктовыми желированными, соками. На завтра - тема о правильной питании, рассказать о пользе киселя.*

Подписи членов группы контроля:

\_\_\_\_\_  
*[Подпись]*  
 \_\_\_\_\_  
*[Подпись]*  
 \_\_\_\_\_  
*[Подпись]*