

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

Дата проверки: 29 января 2014 время проведения проверки: с 10⁰⁰ ч. до 10³⁰ ч.

Организация, осуществляющая питание: ООО. Кошбонай мектабы
«Исмаилов-Бажви»

Состав группы контроля, проводивший(е) проверку:

1. Поселиверов Е.С.
2. Некасова С.Р. - руководитель 4а класса
3. Ураева Л.Б. - и.р.руководитель 4а класса

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет	Примечание
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены				
Имеется доступ:				
1.	- к раковинам для мытья рук;	✓		
	- мылу и антисептикам;	✓		
	- наличие бумажных или сушилка для рук	✓		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓		<i>не все соблюдают</i>
Санитарно-техническое и гигиеническое состояние помещений для приема пищи				
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 (протертые)	✓		
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	65%		
30	Наличие книги жалоб и предложений	✓		
31	Ведение журнала бракеража	✓		

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

Принятые блюда соответствуют меню, температура соответствует норме (каша молочная вязкая), вкусная, но большинство детей не стали есть каше не пожелав.

Замечания: *Имеется (черук) след с уксусом.*

Замечаний нет

Рекомендации: *Если ли возможность заменить кашу, оладьев, запеканка*

Подписи членов группы контроля:

_____ *[Подпись]*
 _____ *[Подпись]*
 _____ *[Подпись]*