

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

Дата проверки: 20 февраля, время проведения проверки: с 11<sup>10</sup> ч. до 11<sup>30</sup> ч.

Организация, осуществляющая питание: ООО "Комбинат питания "Министерство-Боевой"

Состав группы контроля, проводивший(е) проверку:

1. Расчневская Е.Е.
2. Болотова Ю.Ю. - родители Ю.А. класса
3. Михайлова Л.В. - родители Ю.А. класса

№ 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 (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	20%		
30	Наличие книги жалоб и предложений	✓		
31	Ведение журнала бракеража	✓		

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

*Гуляш и свиная не понравилась всем детям по кач. удовлетв. не.*

#### Замечания:

*Замечаний нет. Все вкусно, иногда горькое*

#### Рекомендации:

*Замечать свиному на курицу либо др. мясо.*

Подписи членов группы контроля:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_