

**к Положению о родительском контроле за
организацией горячего питания обучающихся**

Акт (оценочный лист) проверки

№ 3 от 24.11.2025

родительского контроля за организацией школьного питания

Дата проверки: 24.11.2025

Время проверки (начало и конец): с 9,30 ч. до 10,00 ч.

Образовательная организация: МАОУ СОШ № 127

Организация, осуществляющая питание: ООО "КАСИКА"

Состав группы контроля (ф.и.о.):

1. Отюкпе Ольга Николаевна
2. Фурская Желена Викторовна
3. _____

№ п/п	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в школе меню двухнедельного циклического	да	
2	Наличие в школе меню фактического на день	да	
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей	да	
4	Соответствие циклического меню фактически используемому в школе?	да	
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например, блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд)	да	
6	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в т.ч. колбасных изделий - сосисок, сарделек и т.п.)	да	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению родителей)	да	
8	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему, например, пересолено и т.д.)	да	
9	Мнение членов родительского комитета о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)	вкусно	
10	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов)	≈ 20-30%	
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	да	
	11.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	да	
	11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)	нет	
	11.4. наличие столовых приборов, бумажных салфеток на обеденных столах	да	
12	Санитарно-гигиенические и иные условия		

	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи <i>(должна осуществляться после каждого приема пищи)</i>	га	
	12.2. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены <i>(раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)</i>	га	
	12.3. наличие рядом с умывальниками электрополотенца <i>(не менее 2-х)</i> и (или) одноразовые полотенца	га	
	12.4. наличие жидкого мыла и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	га	
	12.5. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	га	
	12.6. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	га	
	12.7. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	га	
	12.8. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой <i>(СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрытии столов!)</i>	га	
	12.9. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей <i>(на информационном стенде, на сайте)</i> с учетом времени ля приема пищи <i>(не менее 20 минут)</i>	га	
	12.10. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиП <i>(кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов)</i>	га	
	12.11. наличие контрольного блюда	га	
13	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений <i>(наличие)</i>		
	размещен в свободном доступе дата последней записи в журнале	га	
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции <i>(наличие)</i>		
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	га	
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)	га	
14	Прочие замечания от членов родительского комитета <i>(при наличии)</i>		

Подписи членов Комитета:

 / Дзюбина О. Н.
 / Дворский Н. В.
 _____ /