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

Акт (оценочный лист) проверки

№ 1 от 23.09.2026 г.

родительского контроля за организацией школьного питания

Дата проверки: 23.09.2026 г.
Время проверки (начало и конец): с 9:20 ч. до 9,50 ч.
Образовательная организация: МАОУ СОШ № 127
Организация, осуществляющая питание: ООО «Каскад»

Состав группы контроля (фио):
1. Дюкпе Ольга Николаевна
2. Дворская Ксения Викторовна
3. Таалайбекова Гулгай Таалайбековна

| № п/п | Показатель | Да/нет | Примечание |
|---|---|---|---|
| 1 | **Наличие в школе меню двухнедельного цикличного** | да | |
| 2 | **Наличие в школе меню фактического на день** | да | |
| 3 | **Доступность меню для ознакомления родителей и детей** | да | |
| 4 | **Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?** | да | |
| 5 | **Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни** (*например, блюда из куры 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.)* | вкусно | |
| 9 | **Мнение членов родительского комитета о вкусовых качествах блюд** *(вкусно/не вкусно - почему)* | вкусно | |
| 10 | **Индекс несъедамости 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 *(должна осуществляться после каждого приема пищи)* | да | |
| | 12.2. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены *(раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)* | да | |
| | 12.3. наличие рядом с умывальниками электрополотенца *(не менее 2-х)* и (или) одноразовые полотенца | да | |
| | 12.4. наличие жидкого мыла и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал | да | |
| | 12.5. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал | да | |
| | 12.6. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале | да | |
| | 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 | да | |
| | 12.8. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой *(СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрытии столов!)* | да | |
| | 12.9. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей *(на информационном стенде, на сайте)* с учетом времени ля приема пищи *(не менее 20 минут)* | да | |
| | 12.10. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН *(кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов)* | да | |
| | 12.11. наличие контрольного блюда | да | |
| **13** | **Документы** | | |
| | **13.1. Журнал отзывов и предложений** *(наличие)* | да | |
| | размещен в свободном доступе | | |
| | дата последней записи в журнале | | |
| | **13.2. Журнал бракеража готовой продукции** *(наличие)* | да | |
| | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии | | |
| | От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы) | | |
| **14** | **Прочие замечания от членов родительского комитета** *(при наличии)* | нет | |
| | | | |

Подписи членов Комитета:

_____ / Жекко О.Г.

_____ / Жорина К.В.

_____ / Тлеубекова У.Ш.