

АКТ (оценочный лист) проверки
 № 2 от 24.10.2024
 Родительского контроля за организацией школьного питания
 МАОУ ЛИЦЕЙ №88

Дата проверки: 24.10.24 Время проверки (начало и конец): с 12¹⁰ ч. до 12³⁰ ч.

Организация, осуществляющая питание: Мирей 88

Состав группы контроля (фио):

- 1 Шаркина ЭМ
- 2 Сирова АС
- 3 Воловуха КО

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в школе меню двухнедельного циклического (раз в четверть)	+	
2	Наличие в школе меню фактического на день	+	
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)	+	
4	Соответствие циклического меню фактически используемому в школе?	+	
5	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.)	+	
6	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению родителей)	45° в бак	на столах 70°
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	+ -	какие ответы
8	Мнение членов родительского комитета о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему) <u>все вкусно, претензий нет</u>		
9	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов)	30%.	

10	Состояние обеденного зала, мебели, посуды (раз в четверть)		2
	10.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	+	
	10.2. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)	+	посуда вся чистая
	10.3. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	+	
	10.4. убирается ли оставшийся хлеб	+	
	10.5. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	+	
11	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	11.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после приема пищи (должна осуществляться после каждого приема пищи)	+	
	11.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после приема пищи?	+	
	11.3. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла		в нововисе нет мыла
	11.4. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	+	
	11.5. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при раздаче пищи и при накрытии столов !)	+	
	11.6. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН	+	
	11.7. наличие контрольного блюда	+	
12	Документы		
	12.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)	+	
	размещен в свободном доступе	+	
	дата последней записи в журнале	+	
13	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии)		
	все понравилось, всего в столовой, всё вкусно. Мясо в порционных достаточном. Булочки вкусные, хлеб просто сестры.		

Подписи членов родительского комитета:

Ольга Владимировна Евгений Воловчук К.О.
Светлана Светлана