

Акт (оценочный лист) проверки
№ _____ от 24.02.25
родительского контроля за организацией школьного питания

Дата проверки: 24.02.2025
Время проверки (начало и конец): с 12¹⁰ ч. до _____ ч.
Образовательная организация: лицей 88
Организация, осуществляющая питание: столовая
лицей 88

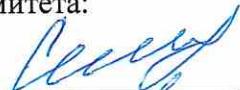
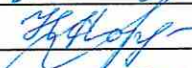
Состав группы контроля (ф.и.о.):
1. Макарова ЗМ
2. Чекмарева РС
3. Королева НС

№ п/п	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в школе меню двухнедельного цикличного	+	
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 цикличного меню фактически используемому в школе?	+	
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например, блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд)	+	повторы отсутствуют
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.)	+	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению родителей)		64,5 в центре
8	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	+	мнение хорошее, кроме сосисок, пересолено
9	Мнение членов родительского комитета о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему)		вкусно, температура отличная, блюда приятные

10	Индекс несъедаемости в % (визуальная оценка отходов)		20%
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)	+	
	11.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	+	
	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)	+	
	11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	+	
	11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах	+	
	11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия (не должны использоваться)	—	нет
	11.7. убирается ли оставшийся хлеб	+	
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	+	
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)	+	
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи?	+	
	12.3. 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)	+	
	12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца	+	
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал	+	
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	+	
	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	+	
	12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
	12.9. 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	+	
	12.10. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрывании столов!)	+	

	12.11. 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)	+	
	12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутилированной воды, указать последнюю дату чистки кулера в соответствии с документами обслуживающей кулер организации; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов)	+	
	12.13. наличие контрольного блюда	+	
13	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)	+	
	размещен в свободном доступе	+	
	дата последней записи в журнале		
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)	+	
	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)	+	
			замечаний нет

Подписи членов Комитета:

Шандрина / 
 Коралева / 
 Чекина / 
