

АКТ (оценочный лист) проверки

№ 2 от 29.01.2026

Родительского контроля за организацией школьного питания

МАОУ ЛИЦЕЙ №88

Дата проверки: 29.01.2026 Время проверки (начало и конец): с 9⁴⁵ ч. до 10³⁰ ч.Организация, осуществляющая питание: ООО "Навигатор Школьно-Буфетная"

Состав группы контроля (фио):

- 1 Александрова И.Т.
- 2 Мамонтова Т.А.
- 3 Александрова И.

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в школе меню двухнедельного циклического (раз в четверть)	<input checked="" type="checkbox"/> да	
2	Наличие в школе меню фактического на день	<input checked="" type="checkbox"/> да	
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?	Акт записан: да	за все на завтрак с 28.01, на обед
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.)	отсутствует	
6	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению родителей)	температура 75° на столах обед - 45° завтрак - 63°	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.) Дети говорят, что не хотят есть. (3,5 класс)		
8	Мнение членов родительского комитета о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему) чай – вкусно разделились 2 класс колбаски – как в кафе так морщат 1 класс колбаски – съедят. Омлет – вкусной, форму держит, не пережарен. риотто – основную, рис и овощи сохраняют форму, цвет, консистенцию		
9	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов) омлет – 90% риотто – 80% стрипель – 75%		

10	Состояние обеденного зала, мебели, посуды (раз в четверть)		
	10.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	есть	
	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)	не допускается	
	10.3. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	есть	
	10.4. убирается ли оставшийся хлеб	нет	убирается
	10.5. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	есть	убирается
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)	проводится	
	11.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после приема пищи?	нет	да
	11.3. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	есть	
	11.4. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	есть	
	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 !)	есть	
	11.6. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН	есть	
	11.7. наличие контрольного блюда	есть	
12	Документы		
	12.1. Журнал отзывов и предложений (наличие) размещен в свободном доступе дата последней записи в журнале	есть	10.02.25
13	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии)	нет	

Подписи членов родительского комитета:

Александр Александрович П.Т. Ольга Дмитриевна И.И.

Александр П.А. _____