

АКТ (оценочный лист) проверки

№ 3 от 19.03.2026

Родительского контроля за организацией школьного питания
МАОУ ЛИЦЕЙ №88

Дата проверки: 19.03.26 Время проверки (начало и конец): с 9^{то} ч. до 9^{то} ч.

Организация, осуществляющая питание: Комбинат пит. "Школько-Барский"

Состав группы контроля (фио):

1 Ахмеджанова Е.А.

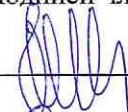

2 Сенянская О.Г.

3 _____

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в школе меню двухнедельного цикличного (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 цикличного 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.)	отсутствует	
6	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению родителей)	✓	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.) - вкусно, но долга ел, котлеты не ел - ел вперёд кружам сладкий, котлеты не ел		
8	Мнение членов родительского комитета о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему) 1) ел котлетки, котлеты соотв. норме, по вкусовым качествам - понравились. 2) Бульон - рассольный галет, соль в норме. Вкус под советского мяса чувствуется.		
9	Индекс несъедемости в % (визуальная оценка отходов) 30% отходов		

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)	да	
	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)	нет	
	10.3. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	да	
	10.4. убирается ли оставшийся хлеб	да	
	10.5. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	чисто	
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)	да	
	11.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после приема пищи?	да	
	11.3. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	да	
	11.4. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	да	
	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 !)	да	
	11.6. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН	да	
	11.7. наличие контрольного блюда	да	
12	Документы		
	12.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)		
	размещен в свободном доступе	да	
	дата последней записи в журнале	02.03.26	
13	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии)		
	предложения: 1) давать сырые булочки (круассаны) после употребления кори, едн. 2) строго варить на разговорах о важности о пользе правильного питания. 3) рассмотреть возможность пересмотра питания. например, имеет значение на др. белковой продукт.		

Подписи членов родительского комитета:

 / Хачатрян
 / Арсенян Д.Т.