

Акт проверки организации питания № 1
комиссией по родительскому контролю за организацией питания
обучающихся в МКОУ Лапшинской СШ

«___» _____ 20__ г.
Время проверки: 10.00-10.20.

На основании плана графика работы инициативной группы родителей МКОУ Лапшинской СШ в составе Шаровой Ирины Александровны, Рогачёвой Екатерины Сергеевны в присутствии ответственного за питания МКОУ Лапшинской СШ Семенищевой Ольги Владимировны была проведена проверка санитарного состояния обеденного зала, мебели, посуды

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала, мебели, посуды;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- качеством готовой продукции (блюд).

В ходе проверки установлено:

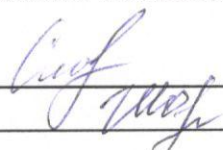
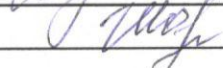
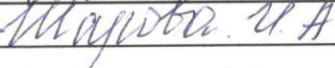
1. Состояние обеденного зала, мебели удовлетворительное. Посуду новая.
2. Меню размещено на информационном стенде в обеденном зале. Утверждено директором школы.
3. Горячий завтрак соответствует меню. В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда.
4. Учащиеся начальной школы соблюдают правила личной гигиены.
5. Блюда подаются детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах. Внешний вид блюд эстетичен, вызывает аппетит. Бракераж готовых блюд проведен членами школьной комиссии, о чем свидетельствует запись в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

По результатам проверки составлен Оценочный лист (прилагается)

По результатам проверки сформировано **предложение:**

- нет

Члены комиссии:

	/		/
	/		/
_____	/	_____	/

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МКОУ Лапшинской СШ**

Дата и время проведения проверки: 05.09.2025 г. в 10.00

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Шарова И.А.

Рябенкова Е.С.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук		—
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое		
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			

