

**Акт проверки организации питания № 6**  
**комиссией по родительскому контролю за организацией питания**  
**обучающихся в МКОУ Лапшинской СШ**

«5» декабря 2025 г.  
Время проверки: 10.00-10.20.

На основании плана графика работы инициативной группы родителей МКОУ Лапшинской СШ в составе Кулешовой Светланы Васильевны, Селивановой 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;
- 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.
2. Меню размещено на информационном стенде в обеденном зале и на сайте школы. 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:**

-продолжать просветительскую работу с обучающимися о правилах поведения в столовой.

**Члены комиссии:**

|                                                |                                       |
|------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <u>Селиванова Е.С.</u><br><u>Кулешова С.В.</u> | <u>С.И.Ф.</u><br><u>Кулешова С.В.</u> |
|                                                |                                       |



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

Дата и время проведения проверки: 05.12.25, 10<sup>00</sup> - 10<sup>20</sup>

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

Вуличева С.В.

Сембавина Е.С.

| №<br>п/п                                                         | Показатель качества/вопрос                                                               | Да | Нет |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |                                                                                          |    |     |
| 1                                                                | Имеется доступ:                                                                          |    |     |
|                                                                  | – к раковинам для мытья рук;                                                             | ✓  |     |
|                                                                  | – мылу и антисептикам;                                                                   | ✓  |     |
|                                                                  | – средствам для сушки рук                                                                | ✓  |     |
| 2                                                                | Обучающиеся пользуются созданными условиями                                              | ✓  |     |
| <b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b> |                                                                                          |    |     |
| 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 (протерты)                                                        | ✓  |     |
| 8                                                                | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений                                         | ✓  |     |
| 9                                                                | На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага                                 | ✓  |     |
| 10                                                               | Столовая посуда без сколов и трещин                                                      | ✓  |     |
| <b>Режим работы помещений для приема пищи</b>                    |                                                                                          |    |     |

|                              |                                                                                                                                     |   |   |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 11                           | Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися                                                                                | ✓ |   |
| 12                           | Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи                         | ✓ |   |
| <b>Рацион питания</b>        |                                                                                                                                     |   |   |
| 13                           | Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования                                    | ✓ |   |
| 14                           | Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации | ✓ |   |
| 15                           | Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей                                                                                | ✓ |   |
| 16                           | Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены                                              | ✓ |   |
| 17                           | В рационе присутствуют запрещенные продукты и блюда                                                                                 |   | ✓ |
| 18                           | Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах                                                | ✓ |   |
| <b>Культура обслуживания</b> |                                                                                                                                     |   |   |
| 19                           | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду                                                 | ✓ |   |
| 20                           | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит                                                                               | ✓ |   |

Член(ы) комиссии:

Смф / Санданова Е. С.  
Клз / Кузнецова С. В.  
/