

**Акт проверки организации питания № 11**  
**комиссией по родительскому контролю за организацией питания**  
**обучающихся в МКОУ Лапшинской СШ**

«05» марта 2026.  
Время проверки: 10.00-10.20.

На основании плана графика работы инициативной группы родителей МКОУ Лапшинской СШ в составе Кулешовой Светланы Вячеславовны, Селивановой Екатерины Сергеевны в присутствии ответственного за питания МКОУ Лапшинской СШ Семенищевой Ольги Владимировны была проведена проверка организации горячего питания в школе.

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала, мебели;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- качеством готовой продукции (блюд)
- выходом готовых блюд, витаминизацией третьего блюда.

В ходе проверки установлено:



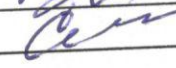

1. Состояние обеденного зала, мебели удовлетворительное.
2. Меню размещено на информационном стенде в обеденном зале. Утверждено директором школы.
3. Горячий завтрак соответствует меню. В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда.
4. Объем блюд соответствует нормам СанПиНа. Витаминизация третьего блюда (чай с лимоном и сахаром) проведена.
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 проведение С-витаминизации третьих блюд.

**Члены комиссии:**

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

Дата и время проведения проверки: 05 марта 2026

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:  
Кушеница С.В.  
Семиванова Е.Е.

№ 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>			

