

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

«24» сентября 2026

Время проверки: 10.00-10.20.

На основании плана графика работы инициативной группы родителей МКОУ Лапшинской СШ в составе Шаровой Ирины Александровны, Кулешовой Светланы Вячеславовны 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:

<u>Кулешова С.В.</u>		<u>Семенищева О.В.</u>
<u>Шарова И.А.</u>		<u>Шарова И.А.</u>
_____		_____

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

Дата и время проведения проверки: 04.09.2017 10.00 - 10.20

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

отв. за питание Семенникова
О.В., род. инициативная груп
па Маркова И.А., Бушморова
С.В.

№ 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 (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	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			

