Акт проверки организации питания № 4
комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ Лапшинской СШ_

«23» 10 2026 г.

Время проверки: 10.00-10.20.

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

_____ / Шарова И.А /

_____ / Кулешова С.В /

_____ /

Приложение №3
к положению о родительском контроле
организации горячего питания
обучающихся в МКОУ Лапшинской СШ

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

Дата и время проведения проверки: 23.10.2026г. в 10^{00} - 10^{20}

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:
Кулешова С.В., Шарова И.А.
отв. за питание Семенищева О.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 [illegible] уборка помещений для приема пищи на момент [illegible]	✓	
6	Насекомые, [illegible] их жизнедеятельности в помещениях ля приема пищи [illegible]	✓	
7	Обеденные столы [illegible] (протертые)	✓	
8	Обеденные [illegible] видимых повреждений	✓	
9	На столовых [illegible] столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая [illegible] и трещин	✓	
	[illegible] помещений для приема пищи		

11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
	Рацион питания		
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 запрещённые продукты и блюда		✓
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
	Культура обслуживания		
19	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

_____ / Шарова И А

_____ / Кулешова С В

_____ / _____