Акт проверки организации питания №5
комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ Лапшинской СШ_

«05» 11 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, посуды 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. 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 работу по соблюдению обучающимися правил личной гигиены.

Члены комиссии:

_____ / Шарова ИА /

_____ / Кулешова СВ /

_____ / _____ /

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: 05.11.26 г 10⁰⁰ - 10²⁰

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

Тарова И А

Кулешова С В

отв за питание Семенищева О Д

№ 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 ля 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		
	Работа работы 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:

_____ /_____

_____ /_____

_____ /_____