

АКТ (оценочный лист) проверки
Родительского контроля за организацией школьного питания
МАОУ СОШ № 151 с гулбелнным изучением отдельных предметов

Дата проверки: 20.11.2021г. Время проверки (начало и
конец): 9:30 - 10:00

Состав группы контроля (ФИО):

1. Жданова Н.В.

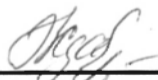
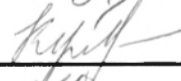
2. Кушкова О.В.

3. Стрелкова Н.А.

№	показатель	да/нет	примечание
1	Наличие в школе двухнедельного цикличного меню(раз в четверть)	+	
2	Наличие в школе меню фактического дня	+	
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей(меню должно быть размещено на стенде и сайте школы)	+	
4	Соответствие цикличного меню фактически используемого в школе	+	
5	Отсутствие в меню запрещенных продуктов согласно п.6 и 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в том числе колбасных изделий-сосисок, сарделек и т.п.)	+	
6	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры(по мнению родителей)	да	темная
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно-почему, например, пересолено и т.д.)	+	Есть дети, которые не едят ошмет.
8	Мнение род.комитета о вкусовых качествах блюд(вкусно/не вкусно-почему)	+	Вкусно! Аппетитно!
9	Индекс несъедаемости в % (визуальная оценка отходов)	20%	
10	Состояние обеденного зала, мебели, посуды (раз в четверть)		
	10.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)	+	
	10.2. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)	-	Посуда чистая целая
	10.3. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	+	
	10.4. Убирается ли оставшийся хлеб	+	

	10.5. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	+	Чисто!
11	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	11.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после приема пищи (должна осуществляться после каждого приема пищи)	+	
	11.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после приема пищи?	+	
	11.3. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла	+	
	11.4. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	+	классный руководитель
	11.5. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при раздаче пищи, и при накрытии столов)	+	
	11.6 наличие контрольного блюда	+	
12	Документы		
	12.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)	+	
	размещен в свободном доступе	+	
	дата последней записи в журнале	+	
13	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии) <i>Все понравилось! В столовой порядок, все чисто, эстетично!</i>		

Подписи членов комиссии:

1. Иванова Н. В. 
2. Кушкова О. В. 
3. Стрелькова Н. А. 