

АКТ (оценочный лист) проверки

Родительского контроля за организацией школьного питания

МАОУ СОШ № 151 с гурбелльным изучением отдельных предметов

Дата проверки: 15.10.2015 Время проверки (начало и конец): первая перемена

Состав группы контроля (ФИО):

1. Михайлова И.В.

2. Петришина О.А.

3. Старанова Н.А.

№	показатель	да/нет	примечание
1	Наличие в школе двухнедельного циклического 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 циклического 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.)	отсутствуют	
6	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры(по мнению родителей)	да	температура
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно-почему, например, пересолено и т.д.)	дети любят котлеты и макароны	
8	Мнение род.комитета о вкусовых качествах блюд(вкусно/не вкусно-почему)	+	вкусно, аппетитно
9	Индекс несъедобности в % (визуальная оценка отходов)	30%	едят на первой перемене не очень активно
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)	нет	посуда чистая без сколов и трещин
	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 приёма 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 п и наличии)		

Подписи членов комиссии:

1. Иванова Н.В., Иванова
2. Петручик Д.В., Петручик
3. Смирнова Н.А., Смирнова