

АКТ (оценочный лист) проверки *Сергеевской С.*
Родительского контроля за организацией школьного питания *19.03*
МАОУ СОШ № 151 с гурлбелнным изучением отдельных предметов

Дата проверки: *21.03.2025* Время проверки (начало и конец): *9.20 - 9.50* *вечером* *переселено*

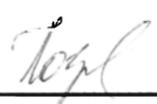
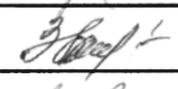
Состав группы контроля (ФИО):

1. *Тельникова Э.Э.*
2. *Звонкова Ю.А.*
3. *Жульчикова О.В.*

№	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.)		<i>отсутствуют</i>
6	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению родителей)	<i>да</i>	<i>перелает</i>
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно-почему, например, пересолено и т.д.)	+	<i>курицу и пюре</i>
8	Мнение род.комитета о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно-почему)		<i>очень вкусно, пюре, курица, как всегда, без комков!</i>
9	Индекс несъедобности в % (визуальная оценка отходов)		<i>5%</i>
10	Состояние обеденного зала, мебели, посуды (раз в четверть)		<i>хорошее</i>
	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)	<i>нет</i>	<i>посуда в целом без трещин и сколов</i>
	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)	чиста	
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)	проводится	
	11.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после приема пищи?	проводится	
	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	классовое проводится	
	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)	Замечаний нет	нет

Подписи членов комиссии:

1. Позднюкова Л.Я. 
2. Жоржашова М.И. 
3. Петручак О.В. 