

АКТ (оценочный лист) проверки *п. 1.*
 Родительского контроля за организацией школьного питания
 МАОУ СОШ № 151 с гурбелнным изучением отдельных предметов
 Дата проверки: 25.09.2024г. Время проверки (начало и
 конец): 10⁰⁰ - 10³⁰
 Состав группы контроля (ФИО):
 1. Маменикова А.А.
 2. Пухова М.А.
 3. Пилова Н.В.

№	показатель	да/нет	примечание
1	Наличие в школе двухнедельного цикличного меню(раз в четверть)	да	
2	Наличие в школе меню фактического дня	да	
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей(меню должно быть размещено на стенде и сайте школы)	да	
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.)	отсутствует	
6	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры(по мнению родителей)	да	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно-почему, например, пересолено и т.д.) <i>вкусно, нравится</i>		
8	Мнение род.комитета о вкусовых качествах блюд(вкусно/не вкусно-почему) <i>оценка родителей - 5 вкусно, нравится, сытно хотел бы еще (сладкий)</i>		
9	Индекс несъедаетости в % (визуальная оценка отходов)	30%	
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)	ис. в ближайшее время заменить новую мебель да	
	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	
	10.3. наличие бумажных салфеток на обеденных столах	да	
	10.4. Убирается ли оставшийся хлеб	да	

	10.5. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)	да	
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	да	
	11.4. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал	да	
	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)	да	
	11.6 наличие контрольного блюда	да	
12	Документы		
	12.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)		
	размещен в свободном доступе	да	
	дата последней записи в журнале		
13	Прочие замечания от членов рабочей группы и (или в их присутствии)		

Подписи членов комиссии:

1. Голыникова А.М. А.В. Зайцев

2. Гуляева М.П. М.П. Гуляева

3. Голова Н.В. Н.В. Голова