

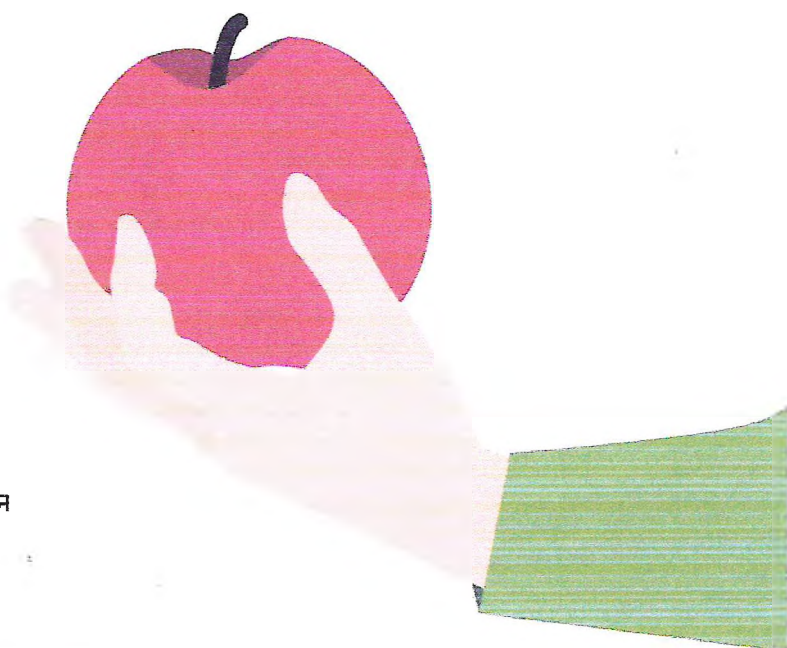
# Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- |                                     |  |                                     |  |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы   | <input checked="" type="checkbox"/> | Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии   |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)   | <input checked="" type="checkbox"/> | От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в советующем журнале)                             |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Вывешено ежедневное (фактическое) меню   | <input type="checkbox"/>            | За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| <input checked="" type="checkbox"/> | В меню нет повторов блюд в смежные дни   | <input checked="" type="checkbox"/> | Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)         |
| <input checked="" type="checkbox"/> | В меню нет запрещённых блюд и продуктов  | <input checked="" type="checkbox"/> | Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы                                   | <input type="checkbox"/>            | В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) |                                     |  |
| <input type="checkbox"/>            | Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены   |                                     |  |
| <input type="checkbox"/>            | Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым           |                                     |  |
| <input type="checkbox"/>            | Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи  |                                     |  |

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

## **ВАЖНО!**

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.



**АКТ**  
**проверки соблюдения установленных норм питания**  
**и качества приготовления пищи**

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

\_\_\_\_\_, родитель (законный представитель)  
Журиц Ольга Тригорьевна, родитель (законный представитель)  
Мручкова Елена Дефферовна, заведующий производством  
Кондрашова Виолетта Викторовна, заместитель директора по АХЧ

Составили настоящий акт о том, что 16 января 2025 г. была проведена проверка соблюдения норм питания и качества приготовления пищи в МБОУ СОШ № 2 пгт Кавалерово. В ходе проверки было установлено:

№ п/п	Объект проверки	Соответствие предъявляемым нормам СанПиН	Примечание (отражается специальное мнение комиссии)
1.	Наличие меню-раскладки.	Соответствует предъявляемым требованиям.	+
2.	Наличие меню в свободном доступе.	Представленное меню находится на доске в столовой, на сайте школы.	+
3.	Выполнение норм выхода готовых блюд.	Выход блюд соответствуют представленным нормам.	+
4.	Температура подаваемых блюд.	Температура подаваемых блюд соответствует предъявляемым требованиям.	+
5.	Качество приготовления пищи.	Качество приготовленной пищи соответствует требованиям.	+
6.	Организация мытья рук учащихся.	В столовой имеется: две раковины, бумажные полотенца в диспенсере, мыло жидкое.	+
7.	Организация приема пищи учащихся.	Питание осуществляется по графику.	+
8.	Соблюдение графика работы столовой.	График соблюдается.	+
9.	Наличие у сотрудников пищеблока спец. одежды.	Спец. одежда и перчатки имеются.	+
10.	Хранение суточных проб.	Суточные пробы хранятся в соответствии с СанПиН.	+
11.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала.	Соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, помещения содержатся в порядке и чистоте.	+
12.	Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами.	На пищеблоке имеются: тарелки стеклянные, стаканы граненые, ложки, вилки.	+
13.	Оценка съеденной пищи.	- Икра кабачковая - Голубцы ленивые в соусе - Рис отварной - Чай с сахаром - Хлеб пшеничный В/С	+

Подписи членов комиссии:

Журиц О.Т.  
Мручкова Е.Д.  
Кондрашова В.В.