

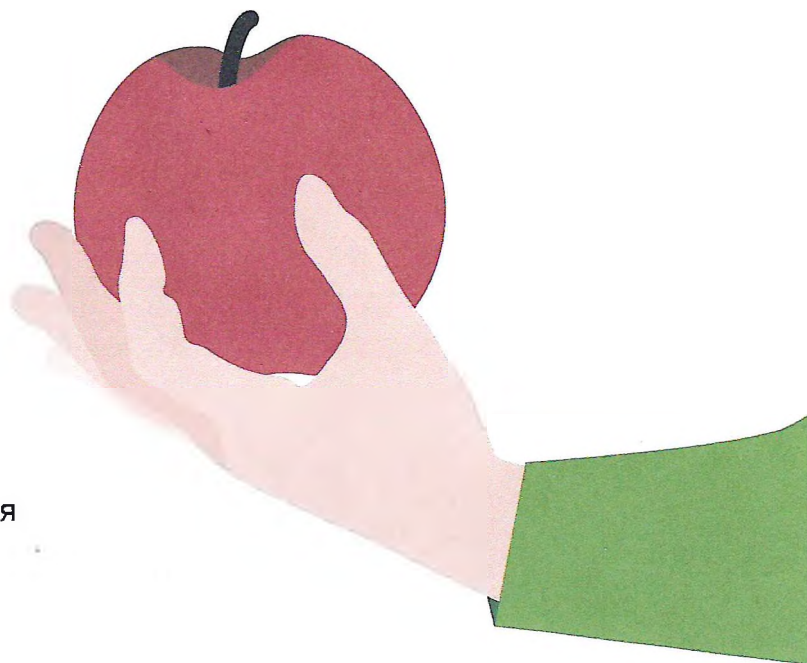
# Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- |                                     |  |                                     |  |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| <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 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 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:

Киселева Виталина Александровна, родитель (законный представитель)

Мамыкина Анна Александровна, родитель (законный представитель)

Мурчювская Л.В., заведующий производством

Кондрашова Виктория Викторовна, заместитель директора по АХЧ

Составили настоящий акт о том, что 17 декабря 2024 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 соответствует 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.	- Огурцы соленые - Печень говяжья с овощами - Каша гречневая рассыпчатая - Чай ягодный с сахаром - Хлеб пшеничный В/С	вкусно

Подписи членов комиссии:

Киселева В.О.  
Мамыкина А.А.  
Мурчювская Л.В.  
Кондрашова В.В.