

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ СОШ №3

Дата и время проведения проверки: 19.12.25. 10⁰⁰

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

1. Жураев В. С

2. Мацуев А. А

3. Мельников С. С

4. Картавакин И. А

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		✓
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			

11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
15	Ежедневное меню размещено на стенде для ознакомления родителей	✓	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
18	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
19	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Жураев В. С. _____
Исаев А. А. _____
Михайлов С. С. _____
Ларин В. А. _____
Жураев Т. Х. _____

АКТ №4
по итогам проведения родительского контроля по организации
горячего питания в МБОУ СОШ №3

19.12.2025 г.

Комиссия в составе:

Хартавакян И.А. – председатель комиссии;
Кураян Т.Х. –ответственный за организацию питания в 1-4 классах;
Мелкумян С.С. – ответственный за организацию питания в 5-11 классах;
Тациян А.А. – представитель родительской общественности;
Кураян Е.С. – представитель родительской общественности.

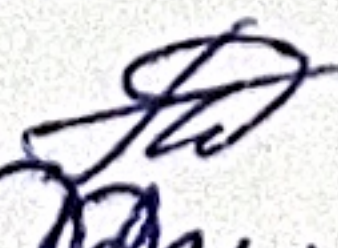
Составили настоящий акт в том, что 19 декабря 2025 года в 10.30 была проведена проверка столовой МБОУ СОШ №3.

На момент проверки было установлено:

- Сотрудники столовой осуществляют раздачу блюд в спецодежде (фартуки, головные уборы), используют средства индивидуальной защиты (одноразовые маска, перчатки);
- Учащиеся школы соблюдают правила личной гигиены (мытьё рук с использованием дез.средств);
- Имеются декларации о соответствии на реализуемые крупы, сырое мясо, овощи и фрукты.

Вывод: наличие и санитарное состояние спецодежды сотрудников столовой считать удовлетворительным. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

 И.А. Хартавакян
 Т.Х. Кураян
 С.С. Мелкумян
 А.А. Тациян
 Е.С. Кураян