

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.10.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	ДА
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	ДА
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	ДА
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	ДА

	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	НЕТ
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	ДА
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	ДА
	Б) нет	

 Порубова А.В.

 Эльсе Е.Г.

 Семина И.А.

Акт №2

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

Дата проверки: 26 ноября 2025 г.

Время проверки: 09.40 час.

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Эльсе Е.Г. - родитель, председатель комиссии;

2. Порубова А.В. - родитель;

3. Трефилева С.П. - родитель;

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

-

санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

- пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;

-

примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

- на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, дети с ОВЗ);

в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

при входе осуществляется обработка рук дез.средствами).

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

К каждому меню разработаны технологические карты. Кл. руководители следят за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Эльсе Е.Г. - родитель, председатель комиссии

Порубова А.В. - родитель;

Трефилева С.П. - родитель;

Акт №3
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ «СОШ п.Тимофеевка»

20.12.2025
Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля организации питания в
МКОУ «СОШ п.Тимофеевка»

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Порубова А.В.
Семина И.А.
Эльсе Е.Г.

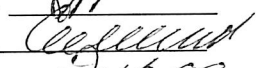
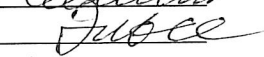
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников осуществляется в соответствии с режимом работы школы.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии родительского контроля:

Порубова А.В. 
Семина И.А. 
Эльсе Е.Г. 

Акт №4
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ «СОШ п.Тимофеевка».

21.01.2026.

Время: 10.15.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам МКОУ «СОШ п.Тимофеевка», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Порубова А.В.

Семина И.А.

Эльсе Е.Г.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШ п.Тимофеевка»»

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся начальной школы с 1- 4 классы.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся по графику;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- на всех продуктах на момент проверки были ценники.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии со-проводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холо-дильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МКОУ «СОШ п.Тимофеевка» организовано предоставление горячего питания школьников с 1-4,5-11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию пита-ния удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Порубова А.В.

Семина И.А.

Эльсе Е.Г.

