

**Приложение 1**  
**положения о комиссии по контролю за**  
**организацией и качеством питания**  
**обучающихся ОУ**

Акт (оценочный лист) проверки

№ 01 от 07.09.2026

родительского контроля за организацией школьного питания

Дата проверки: 07.09.2026

Время проверки (начало и конец): с 08.30 до 10.00 ч.

Образовательная организация: МАОУ СОШ № 129

Организация, осуществляющая питание: ООО "Аркада"

Состав группы контроля (ф.и.о.):

- |                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 1. <u>Паньшина И.В.</u> | 4. <u>Шахабутдинова Н.В.</u>         |
| 2. <u>Сидова И.А.</u>   | 5. <u>Семелова Е.В. - родитель</u>   |
| 3. <u>Садырова О.А.</u> | 6. <u>Абдуллаева Т.О. - родитель</u> |

| №<br>п/п | Показатель                                                                                                                                                                 | Да/<br>нет | Примечание |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| 1        | Наличие в школе меню двухнедельного цикличного                                                                                                                             | да         |            |
| 2        | Наличие в школе меню фактического на день                                                                                                                                  | да         |            |
| 3        | Доступность меню для ознакомления родителей и детей<br>(меню должны быть размещены на информационном<br>стенде и сайте школы)                                              | да         |            |
| 4        | Соответствие цикличного меню фактически<br>используемому в школе?                                                                                                          | да         |            |
| 5        | Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни<br>(например, блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд)                                                                | да         |            |
| 6        | Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов<br>в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20 (в т.ч. колбасных изделий – сосисок,<br>сарделек и т.п.) | да         |            |
| 7        | Еда на накрытых столах для детей приемлемой<br>для приема пищи температуры<br>(по мнению родителей)                                                                        | да         |            |
| 8        | Мнение детей о вкусовых качествах блюд<br>(вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)                                                                         | да         |            |

|    |                                                                                                                                                                                                                                |      |             |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------|
| 9  | Мнение членов родительского комитета о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)                                                                                                                                     |      | Вкусно      |
| 10 | Индекс несъедаемости в % (визуальная оценка отходов)                                                                                                                                                                           | 100% |             |
| 11 | Состояние обеденного зала, мебели, посуды                                                                                                                                                                                      |      |             |
|    | 11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)                                                                         | да   |             |
|    | 11.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)                                                     | да   |             |
|    | 11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)                                      | нет  |             |
|    | 11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах                                                                                                                                                                            | да   |             |
|    | 11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах                                                                                                                                                                            | да   |             |
|    | 11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия (не должны использоваться)                                                                                                                                    | нет  |             |
|    | 11.7. убирается ли оставшийся хлеб                                                                                                                                                                                             | да   |             |
|    | 11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)                                                                                                                                                          |      | чисто 5     |
| 12 | Санитарно-гигиенические и иные условия                                                                                                                                                                                         |      |             |
|    | 12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи (должна осуществляться после каждого приема пищи)                                                                         | да   |             |
|    | 12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи?                                                                                                                                                 | да   |             |
|    | 12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации) | да   |             |
|    | 12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца                                                                                                                              | да   | Техническая |
|    | 12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал                                                                                                                               | да   |             |
|    | 12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла                                                                                                                                                               | да   |             |
|    | 12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал                                                                                      | да   |             |
|    | 12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале                                                                                                                     | да   |             |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|           | 12.9. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд                                                                                                                                                                                        | да |  |
|           | 12.10. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрывании столов!)                                                                                                                                                                   | да |  |
|           | 12.11. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (на информационном стенде, на сайте) с учетом времени для приема пищи (не менее 20 минут)                                                                                                                                                                                                                    | да |  |
|           | 12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутилированной воды, указать последнюю дату чистки кулера в соответствии с документами обслуживающей кулер организации; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов) | да |  |
|           | 12.13. наличие контрольного блюда                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | да |  |
| <b>13</b> | <b>Документы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |  |
|           | <b>13.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | +  |  |
|           | размещен в свободном доступе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |  |
|           | дата последней записи в журнале                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |  |
|           | <b>13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |  |
|           | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | +  |  |
|           | От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | +  |  |
| <b>14</b> | <b>Прочие замечания от членов родительского комиссии (при наличии)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |  |
|           | <p>Титовой рецензии на Кунарский производится совместно истребующий «Титового рецензия»</p> <p>Рекомендаций: сделать надписи «Чистые стаканы»</p>                                                                                                                                                                                                                                                          |    |  |

Подписи членов Комиссии:

 Сабиров А.А.  
 Тамышина И.В.  
 Шахмурова Н.Ф.

 Сизова А.А.  
 Семенова Е.И.  
 Тузикова А.Д.