

02.12.2025, 11<sup>15</sup>

(дата, время/перемена)

Мною,

Бессонова Любовь Валерьевна  
Смирнова Светлана Владимировна  
(ФИО полностью)

проведена проверка питания в МАОУ «СОШ с. Михайловка» в соответствии с Правилами и порядком проведения родительского контроля за организацией и качеством питания.

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню текущего дня – обоснованностью замены);
- качеством готовой продукции, температурой блюд м полнотой их потребления;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы пищеблока.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения выявленного нарушения	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству	5-11кл 34 чел		
2	<b>Соответствие рационов питания</b>			
2.1	наличие ежедневного меню в доступном для обучающихся месте;	да		
2.2	соответствие ежедневного меню утвержденному примерному цикличному меню;	да		
2.3	наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	да		
3	<b>Качество готовой продукции</b>			
3.1	соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	да		
3.2	соответствие температуры блюда перед выдачей температуре подачи (см. технологическую карту);	да		
3.3	своевременность приготовления блюд с учетом соблюдения рисков реализации	да		
4	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала</b>			
4.1	соблюдение режима мытья рук обучающимися;	да		
4.2	наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению;	да		

4.3	соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока; их внешний вид (перчатки, халаты, маски при необходимости)	да		
4.4	состояние сервизной посуды и приборов (отсутствие сколов, качество мытья)	да		
4.5	качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	да		
<b>5</b>	<b>Организация приема пищи</b>			
5.1	достаточность сервизной посуды;	да		
5.2	наличие бумажных салфеток;	да		
5.3	организация питьевого режима в обеденном зале (наличие стаканов, промаркированных подносов)	да		
<b>6</b>	<b>Соблюдение графика работы столовой</b>			
6.1	наличие утвержденного графика приема пищи и его соблюдение;	да		
6.2	соблюдение графиков уборки и проветривания помещений	да		

Выводы: По итогам проверки установлено, что кофеварка соответствует заявленному кофеварке, менее размещено на кухне, соответствует требованиям, размещено в коридоре соответствует требованиям, менее, размещено в коридоре в соответствии с нормативами. Наличие мыльной воды и дезинфицирующего средства на пищеблоке, сервизная посуда мытая вручную. Мытье посуды. Соблюдение графика приема пищи.

Предложения: на классных часах проводить беседы о правильном питании в повседневной жизни, употреблении горячей пищи. (а также проводить родительские собрания)

Представитель  
родительской  
общественности

*С.В. Смирнов* 89085565266  
*С.В. Смирнов* 89085454073  
(подпись) (ФИО) (телефон)

Ответственный  
за организацию питания

*Гриц* Жоданцева И.И.  
(подпись) (ФИО)