

**Чек – лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МАОУ-СОШ №31**

Дата и время проведения проверки: 22.01.2021 13:50

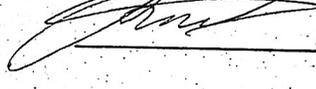
Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Сайруллина Айзавета Михайловна  
Сайруллин Тимур Асканович

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
	<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>		
	имеется доступ:		
1	-к раковинам для мытья рук;	✓	
	-мылу и антисептикам;	✓	
	-средствам для сушки рук.	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
	<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>		
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 (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
	<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>		
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	✓	
	<b>Рацион питания</b>		
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	

15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляют раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

 Саидуминна С. И.  
 Саидуминна Ш. А.

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
комиссией по родительскому контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ-СОШ №31

Дата проведения проверки 22.01.2026

Время проверки: 13:50

Проверку провели:

Сайдушина Елизавета Михайловна  
Сайдушин Фарид Аскатович

Проведен контроль качества блюд:

- раскалённые
- шашлык с грибами
- каштан

При проведении проверки присутствовали:

диспетчер по питанию Гажина С.С.  
заведующая производством Облесенская Л.А.

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

нарушений не выявлено

– сформированы предложения:

Выводы: Все блюда вкусные и соответствуют  
всем нормам пищевой этикетки. Гигиене  
разобранное, соблюдено с учетом  
нормативов регионального управления

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Сайдушина Е.М.  
Сайдушин Ф.А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):