

Оценочный лист по организации родительского контроля по организации питания

Дата проведения проверки: 19.03.2026

Ф.И.О. проверяющих: Лушниковая Анна Сергеевна

Класс 9 "М"

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школьной столовой меню	
	А) да, для всех возрастных групп	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	✓
	А) да	
	Б) нет	
4	Весовое соответствие норм порций	✓
	А) соответствует норме	
	Б) не соответствует норме	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются в смежные дни	
6	Выдерживается ли температурный режим подачи блюд детям	✓
	А) да	
	Б) нет	
7	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	Вкусовые качества готового блюда	✓
	А) соответствуют рецептуре	
	Б) не соответствуют рецептуре (пересолены, недосолены, постные)	
9	Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	✓
	А) соответствуют	
	Б) не соответствуют	
10	Имеются ли рециркуляторы в помещении столовой	✓
	А) да	
	Б) нет	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓
	А) да	
	Б) нет	

Выводы:

Питание организовано хорошо.
В столовой чисто и тепло.
Питание соответствует возрасту.

Предложения:

Лушниковая А.С.
 19.03.26.

**Аналитическая справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
Лицея №10**

Время проверки: 19 марта 2026года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа столовой лицея, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности 9 классов.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в лицее производится на основании Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся лицея в столовой в 2025-2026 учебном году.

Ответственным за организацию питания школьников является педагог-библиотекарь Канзафарова Т.Ю. Вопросы организации питания

обучающихся рассматриваются на оперативных совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

По итогам контроля родители заполняли оценочные листы, при анализе которых можно сделать следующие выводы:

1. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы и согласованного с организатором питания ООО «Азбука питания».
2. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
3. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов и пищевой ценностью.
4. Суточные пробы берутся ежедневно и хранятся в холодильнике.
5. С каждого приготовленного блюда медицинский работник с поваром снимают бракераж и вносят запись в «Журнал бракеража готовой продукции».
6. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.
7. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрено четыре перемены по 20 минут.
8. Анализ актов реализации и меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.
9. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин.
10. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. В обеденном зале имеются обеззараживатели воздуха (рециркуляторы), бесконтактные антисептики и раковины для мытья рук. На раковинах установлено жидкое мыло.
11. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии.
12. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.
13. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.
14. Сертификаты качества – имеются.
15. Все родители отметили, что в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни и запрещенные блюда и продукты.

16. Факты замены блюд или их исключение из фактического меню не выявлены.
17. Не было, и нет случаев выдачи детям остывшей пищи.
18. Все обучающиеся, педагоги и сотрудники соблюдают правила личной гигиены.

Рекомендации: С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Родители отметили, что каждый классный коллектив посещает столовую согласно утвержденному графику. Соблюдается дистанция между классными коллективами во время приема пищи.

Вывод: Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет.

Директор

Н.В.Юкачева

Ответственный по питанию

Т.Ю.Канзафарова