Оценочный лист
родительского контроля
организации питания в МОУ СШ № 1 № 4

Дата проведения 02.10.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:
Геллерт Э.В. , Величкова Н.П. _____, _____,

Цель проверки:
- Организация питания учащихся.
- Наличие документов по организации питания и правильность их оформления.
- Работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверкой установлено:

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ образовательного учреждения от 01.09.2026 № 138 «Об организации питания обучающихся в 2026/2027 учебном году», Положения об организации питания обучающихся МОУ СШ № 1.

Ответственный за организацию питания – методист Т.Н. Калинина

Общая численность обучающихся на момент проверки всего 770 обучающихся. Из них: 1-4 классы – 320 детей, 5-9 классы – 405, 10-11 классы – 45 человек.

Горячим льготным питанием охвачено: 425 человек, из них:
46- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, из них 2 ребенка обучаются на дому и получают денежную компенсацию,
9 – детей-инвалидов, из них 1 ребенок-инвалид обучаются на дому и получают денежную компенсацию,
68- дети из многодетных семей,
19 – дети из малообеспеченных семей,
11- дети мобилизованных граждан.
110 обучающихся 1-11 классов получают горячее питание за родительскую плату.

02.10.2026 г. в школьной столовой обучающиеся льготных категорий получили бесплатное горячее питание согласно Ежедневному меню 5 вариант:
Свекла отварная (свекла сладкая, дети едят с удовольствием),
Гречка по-купечески с филе куриным (блюдо – горячее, дети едят с удовольствием),
Омлет (омлет вкусный, дети едят с удовольствием),
Чай с сахаром и лимоном (горячий, сладкий),
Хлеб пшеничный (хлеб мягкий, свежий).

Родители обратили внимание на то, что дети получают разнообразные блюда за родительскую плату. Многие покупают буфетную продукцию, которая представлена в широком ассортименте.

С целью совершенствования системы организации школьного питания обучающихся создана комиссия по организации качества питания учащихся (приказ от 01.09.2024 «О назначении ответственных лиц за организацию питания школы в 2026/2027 учебном году»). Комиссия по проверке организации и качества питания обучающихся ежемесячно осуществляет рейды согласно плану работы, утвержденным директором школы с последующим составлением акта.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основе десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов

Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции»

Отпуск обучающимся горячего питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденном директором школы. В режиме учебного дня предусмотрены 4 перемены по 15 минут.

Анализ накопительных ведомостей и меню – требований 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.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Техническое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

«Журнал бракеража готовой продукции».

Меню, утвержденное руководителем на 2026/2027 учебный год.

«Журнал проведения витаминизации третьих блюд».

«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

«Ведомость контроля за рационом питания».

Сертификаты качества – имеются.

На основании вышесказанного комиссия пришла к выводу:

Питание обучающихся МОУ СШ № 1 осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован

административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещением учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

До сведения родителей систематически доводится информация по мониторингу питания детей за родительскую плату.

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

	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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) да	+
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	+
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	

16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	

Рекомендации:

1 С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно проводить мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специального инвентаря.

Ответственный за питание методист Т.Н. Калинина