Приложение 1.

Форма оценочного листа родительского контроля.

(с учётом требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26)

Наименование образовательной организации:
МБОУ г. Астрахани "СОШ №12"
Дата проведения контроля: «29» 09 2026 г.
Время проверки: с 09.30 до 09.50 г.
Приём пищи (завтрак/обед/полдник/ужин):

Возрастная группа / класс / группа: 1, 2 классы.
Состав комиссии (ФИО, статус):
1. Воронова Т.С., член комиссии
2. Тетериков А.Н., председатель комиссии
3.

Ответственное лицо от организации:
Шахмедова А.Р., учитель, ответственный за питание (должность, ФИО)

Блок 1. Документация и прозрачность информации

№	Показатель	Да	Нет	Комментарий / выявленные отклонения
1.1.	Ежедневное меню размещено в обеденном зале и на сайте организации	V		
1.2.	В меню указаны масса порции и калорийность блюд	V		
1.3.	Цикличное меню (на 2 недели) утверждено и доступно для ознакомления	V		
1.4.	Имеются технологические карты на реализуемые блюда	V		Укажите номера блюд при наличии замечаний
1.5.	Представлены товаросопроводительные документы и маркировка на поступающую продукцию (по выборочной проверке)	V		Перечислите позиции, по которым документы отсутствовали/некорректны

Блок 2. Соответствие рациона и санитарные требования

№	Показатель	Да	Нет	Комментарий / выявленные отклонения
	Фактический рацион соответствует утверждённому меню (с учётом допустимых замен по таблице взаимозаменяемости)	V		Укажите, какие блюда были заменены или исключены
	В рационе отсутствуют продукты из перечня, запрещённого для питания детей (Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26)	V		Перечислите выявленные нарушения

	Соблюдены нормы среднесуточных наборов продуктов по возрастной группе (Приложение № 7 к СанПиН)	✓		Кратко укажите отклонения (например, недостаток молочных продуктов, избыток выпечки и т. п.)
	Соблюдены требования к калорийности и пищевой ценности рациона (Приложение № 10 к СанПиН)	✓		При наличии данных о фактической калорийности укажите отклонение
	Температура подачи горячих блюд не ниже 75 °С, вторых блюд и гарниров - не ниже 65 °С	✓		Укажите зафиксированные значения температуры (при наличии замеров)
	Соблюдён порядок отбора и хранения суточных проб (не менее 48 часов при +2…+6 °С)	✓		Отметьте состояние маркировки и условия хранения проб

Блок 3. Условия приёма пищи и гигиена

№	Показатель	Да	Нет	Комментарий / выявленные отклонения
	Обеденный зал и мебель чистые, без следов загрязнений и повреждений	✓		Опишите конкретные замечания
	Посуда и столовые приборы чистые, целые, без сколов и трещин	✓		Укажите количество дефектных предметов при выявлении
	Обеспечены условия для мытья и/или обработки рук (мыло, антисептик, сушилка/салфетки)	✓		Отметьте работоспособность оборудования
	Организован питьевой режим (фонтанчик/кулер/бутилированная вода)	✓		Укажите состояние и доступность
	Помещение проветривается, отсутствуют посторонние запахи, признаки насекомых или грызунов	✓		Опишите выявленные проблемы
	Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи	✓		Отметьте качество уборки на момент проверки

Блок 4. Особые условия и удовлетворённость

№	Показатель	Да	Нет	Комментарий / выявленные отклонения
	Организованы условия для детей с особыми потребностями (лечебные диеты, приём домашних блюд при наличии условий хранения и разогрева)	✓		Укажите, сколько детей охвачено, наличие согласованных индивидуальных меню

	Объём пищевых отходов не свидетельствует о систематическом отказе от блюд (визуальная оценка)	✓		Оцените ориентировочно: низкий/умеренный/высокий уровень отходов
	Дети положительно оценивают ассортимент и вкус блюд (по выборочному опросу с согласия родителей)	✓		Кратко зафиксируйте основные отзывы детей
	Родители удовлетворены организацией питания (по данным анкетирования/обратной связи)	✓		Приложите краткий свод замечаний/предложений при наличии

Выводы и предложения комиссии

1. Основные положительные моменты: нарушений нет.

2. **Выявленные нарушения и отклонения:** _____

3. **Предложения по улучшению организации питания:** _____

4.Рекомендуемый срок устранения нарушений: _____

Подписи членов комиссии:

Воронова Т.С. _____ (ФИО, подпись)

Чеверников А.Н. _____ (ФИО, подпись)

_____ / _____ (ФИО, подпись)

Ознакомлен, получил экземпляр:

Ответственное лицо от организации (должность, ФИО, подпись, дата) Шаяхметова А.Р. _____ 29.09.2026г.