

Акт № 4

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий
по родительскому контролю

МОУ СШ № 14

«29» октября 2025г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сурнин А.В.

члены Комиссии: Привалова Е.П., Орлова Г.В., Суханова В.Н., Текучева Н.П.

Проведена проверка: Санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи),
состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п

Проверено: Наличие мебели, столовой посуды, салфеток. Содержание помещения для приема
пищи.

В ходе проверки выявлены следующие замечания:

1. Мебель, посуда в удовлетворительном состоянии. Помещение проветривается и убирается по
графику. Состояние удовлетворительное.

РЕКОМЕНДОВАНО: рекомендаций нет

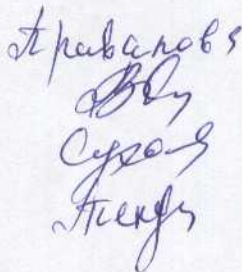
Председатель Комиссии:

(подпись/Ф.И.О.)



А.В. Сурнин

Члены Комиссии:



Е.П. Привалова

Г.В. Орлова

В.Н. Суханова

Н.П. Текучева

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации: **МОУ СШ № 14**

Дата и время заполнения: 29.10.2025

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии: Орлова Г.В., ответственная за питание, Привалова Е.П., заместитель директора по УВР,

Суханова В.Н., родитель, Текучева Н.П., родитель.

Ф.И.О. родителей

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

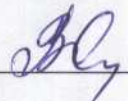
	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	+	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	+	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	+	
5. Зал приема пищи чистый	+	
6. Обеденные столы чистые (протертые)	+	
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	+	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	+	
9. Основное блюдо горячее	+	
10. Наличие профессионального образования у поваров	+	

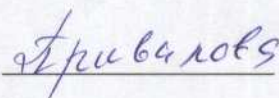
ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	+	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	+	
4. Наличие медкнижек у персонала столовой	+	

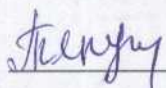
Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

 Г.В. Орлова

 Е.П. Привалова

 В.Н. Суханова

 Н.П. Текучева