

Акт № 5

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

МОУ СШ № 14

«12» ноября 2025г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сурнин А.В.

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

Проверено: Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися

Проверено: Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд

В ходе проверки выявлены следующие замечания:

1. Правила личной гигиены обучающимися соблюдаются. Перед в входом в столовую установлены 4 раковины. На каждой раковине есть жидкое мыло. Все в удовлетворительном состоянии. Электрический полотенцесушитель. Замечаний нет.
2. Работники столовой обеспечены спецодеждой. Одежда в удовлетворительном состоянии. На руках перчатки. Замечаний нет.

РЕКОМЕНДОВАНО:

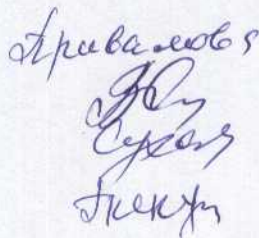
Председатель Комиссии:



А.В. Сурнин

(подпись/Ф.И.О.)

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: 12.11.2025

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	+	

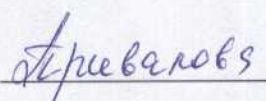
### ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ


	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