

Акт № 6

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

МОУ СШ № 14

«26» 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:

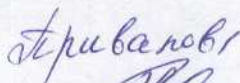
Председатель Комиссии:



А.В. Сурнин

(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии:



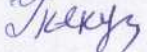
Е.П. Привалова



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: 26.11.2025

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 | + | |

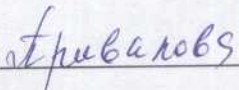
ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

| | 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 | + | |

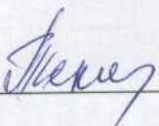
Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

 Г.В. Орлова

 Е.П. Привалова

 В.Н. Суханова

 Н.П. Текучева