

Акт № 8

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

МОУ СШ № 14

«25» декабря 2025г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сурнин А.В.

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

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:

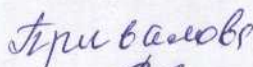
Председатель Комиссии:



А.В. Сурнин

(подпись/Ф.И.О.)

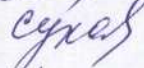
Члены Комиссии:



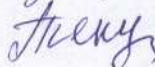
Е.П. Привалова



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: 25.12.2025

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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

Г.В. Орлова Г.В. Орлова

Е.П. Привалова Е.П. Привалова

В.Н. Суханова В.Н. Суханова

Н.П. Текучева Н.П. Текучева