

Акт № 13

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

МОУ СШ № 14

«12» марта 2026г.

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Сурнин А.В.

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

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню

Проверено: санитарно-техническое содержание столовой (помещения приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды. Сверено меню с накрытием

В ходе проверки выявлены следующие замечания:

1. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Санитарно-техническое содержание столовой — удовлетворительное. Столы, стулья, лавки в удовлетворительном состоянии. Посуда новая.

РЕКОМЕНДОВАНО: рекомендаций нет

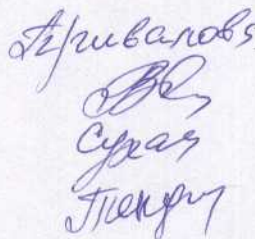
Председатель Комиссии:



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: 12.03.2026

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 изделий	<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. Спецдежда 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"/>

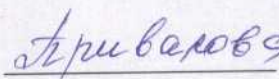
ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	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

 Е.П. Привалова

 В.Н. Суханова

 Н.П. Текучева