Акт № 2
по итогам проведения родительского контроля
в МОУ СШ № 14 Ворошиловского района Волгограда

дата проверки: «23» 09 202__г.
Время проверки: 11.15

Цель проверки: *проверка соответствия фактически реализуемых блюд позициям утверждённого меню (циклического/ежедневного),*
Мы, комиссия родительского контроля за питанием учащихся, в составе:
Сурнин А.В. – директор школы, председатель комиссии.
Члены комиссии
Орлова Г.В., учитель географии – ответственная за организацию питания;
Лебедева А.А.– председатель родительского комитета школы.
Суханова В.Н. – представитель родительской общественности
Составили настоящий акт о том, что была проведена проверка питания:
соответствия реализуемых блюд, утвержденному меню
По результатам проведённой проверки комиссией установлено:

- утверждённое ежедневное меню имеется, вывешено в обеденном зале/на стенде
- горячие блюда подаются при температуре не ниже 65 °С, соответствует требованиям
- вкусовые качества по результатам дегустации членами комиссии: соответствуют
- наличие суточной пробы имеется , хранение в соответствии с требованиями;
- контроль веса порций (контрольное взвешивание) проведено, соответствует утвержденному меню .

Выводы комиссии
По результатам проверки комиссия установила:
Фактически реализуемые блюда в целом соответствуют утверждённому меню Вес порций соответствует установленным нормам

Подписи
Члены комиссии родительского контроля: _____А.В. Сурнин
_____Г.В. Орлова
_____А.А. Лебедева
_____ В.Н. Суханова

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

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

Дата и время заполнения: 23.09.2026

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии: Орлова Г.В., ответственная за питание, Соколова А.С., заместитель директора по УВР,

Суханова В.Н., 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 изделии	+	
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

_____ А.С. Соколова

_____ В.Н. Суханова