



Директор МОУ «СОШ № 61»  
Е.В. Гнатенко  
2025 г.

АКТ № 11

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

«13» марта 2025 г.

Комиссия в составе:  
Варшавская В.А., Давыдова Т.А.  
Мельникова А.Ф., Павлова Н.К.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соблюдается
Весовое соответствие блюд	+
Вкусовые качества блюда	соблюдается
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	да
Соблюдение санитарных норм детьми и работниками пищеблока	да

Организация питания:  
Совместно с ООО «Губернаторская»  
ООО «Берег», работая в штатном режиме.  
В штатном режиме, обеспечивая качество питания.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Карасягина М.

Комиссия с актом ознакомлена:  
Варшавская В.А.  
Мельникова А.Ф.  
Давыдова Т.А.  
Павлова Н.К.



## Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ «СОШ № 61»

Руководитель организации: Е.В. Гнатенко

Организатор (поставщик) питания: ИП Горбулин В.В.

Дата заполнения: 13 марта 2025 г.

Участники проведения мониторинга:

Сарибекова В.А., Дильмамова Т.А., Мухомова А.Ф.,  
Таловца И.К.

№ Показатель качества/вопрос

Да Нет

### 1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да

### 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). Да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да, без сколов, без трещин
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). Да, отсутствует
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. Да
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. Да, не обнаружено
7. Обеденные столы чистые? Да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. Да

### 3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да, имеется
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. Да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. Да

### 4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). Да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? Да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? отсутствует
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да, отсутствует
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Да, имеется
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). Да, снимается
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? не выявлялись
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). предусмотрена

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *не обнаружено*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *информировано*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *Да, организовано*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных свидетельств). *Да, имеются*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *Да, имеется*

#### 5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.

1. Наличие спецодежды у сотрудников? *Да, имеется*
2. Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.). *Да, имеется*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. *Да*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *Да*
5. Наличие дезинфект. инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *Да*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *Да, имеется*
7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *Да*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *Да*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *Да*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *Да, имеется*

#### 6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *Да, выглядит аппетитно*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *Да, вкусно*
3. Соответствие веса порций циклическому меню. *Да, соответствует*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *Да*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *Да, удовлетворены*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *Учет ведется*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *Да, имеются*

Дополнительные замечания:

*замечаний нет*

Предложения:

*[Handwritten mark]*

Подписи

участников мониторинга:

*Александрова Г.А. [Signature]*

*Галкина Н.К. [Signature]*



Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ «СОШ № 61»
Руководитель организации: Е.В. Гнатенко
Организатор (поставщик) питания: ИП Горбулин В.В.
Дата заполнения: 13 марта 2025 г.
Участники проведения мониторинга: Сарыбекова В.А., Димьяманова Г.А., Мамешева А.Ф., Гамышев Л.К.

№ Показатель качества/вопросы Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

- 1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

- 1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). Да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокачивание). Да
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезередств, а также проветривание. Да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. Да
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. Нет
7. Обеденные столы чистые? Да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. Да

3. Режим работы столовой.

- 1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. Да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. Да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

- 1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). Да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? Да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). Да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? Да
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). Да

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *Да*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *Да*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *Да*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (*деклараций, ветсвидетельств*). *Да*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *Да*

#### 5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *Да*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *Да*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *Да*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *Да*
5. Наличие дезередств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *Да*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *Да*
7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *Да*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *Да*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *Да*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *Да*

#### 6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *Да*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *Да*
3. Соответствие веса порций циклическому меню. *Да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *Да*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *Да*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *Да*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *Да*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *Да*

Дополнительные  
замечания:

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

*Мухомов А. Ю.*  
*Гавришвили Н. В.* *Тарасов*