

АКТ №

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 30.01.2025 года

Комиссия в составе:

Артемкина Т.В. член СРШ

составили настоящий акт в том, что 30.01.2025 в 13<sup>15</sup> была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 15 мин. (\_\_\_\_\_ перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>хорошо</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует полностью</u>

Организация питания:

Комплексная столовая работает в соответствии с составленным графиком в присутствии заместителя директора школы. Обеспечены все необходимые условия.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлен

работник пищеблока Артемкина Т.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Артемкина Т.В. член СРШ 30.01.2025  
Артемкина Т.И. член СРШ 30.01.2025  
Мельников О.С. член СРШ 30.01.2025

Артемкина Т.В.  
Артемкина  
Мельников



**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проведения мониторинга качества организации питания**  
**(Родительский контроль)**

Название образовательной организации:  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Семлевская средняя общеобразовательная школа № 1 Вяземского района Смоленской области**

Адрес организации:  
 215133, Смоленская область, Вяземский район, с. Семлево, ул. Советская, д. 1

Дата и время заполнения:  
 30.01.2025, 13<sup>15</sup>

Участники проведения мониторинга:  
 Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:  
 Арсеева Т.В. и др. СПИ

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

**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. 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. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Наличие медкнижек у персонала	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

---



---



---

Подпись участников мониторинга:

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<u><i>АИ</i></u> (Ф.И.О.)	<u>Артамова ТЛ</u> (расшифровка)
<u>Артамова</u> (Ф.И.О.)	<u>Артамова ТИ</u> (расшифровка)
<u>Менг</u> (Ф.И.О.)	<u>Менгеева ОО</u> (расшифровка)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка)



Оценочный лист по организации питания в школе

Дата проведения проверки: 30.09.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Амосова Татьяна Сергеевна

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	да
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	да
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	да
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	да
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	да
Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) нет	нет
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	да
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	да
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	
А) да	да
Б) нет	
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А) да	нет

нет



14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	нет
	А) нет	
	Б) да	


Подписи членов инициативной группы:

Артемюкова Т.В. член С.Р.Ш.  
 Артемюкова Т.И. член С.Р.Ш.  
 Дикейлова О.В. член С.Р.Ш.

30.01.2025

30.01.2025

30.01.2025

  
 Артемюкова  
 Дикейлова