

АКТ от 14.09 2025 года

общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания обучающихся в ГБОУ СОШ с. Воскресенка

Нами, родителями школы
(ФИО) Кемишиной Е.А. и Цилиной Т.Н., в
присутствии представителя администрации школы, осуществляющего контроль за
организацией питания Резинкина Н.В. и поваром ООО «Технология»,
ФИО Щекоминой С.Н., проведена проверка школьной столовой по контролю
за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для
организации питания школьников.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой
продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для
проверки температуры подачи блюд.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы.

На всех столах в обеденном зале имеются моющиеся подставки для столовых
приборов и хлеба.

В момент проверки на 12 часов 00 минут в столовой получают обед дети, 2-4, 5-11
классов: первое блюдо- щи с мясом, второе - каша гречневая + котлета
и салат капуста, третье- чай.

Выводы виюда хорошие, в мур солёное первое и
второе, чай сладкий + мясом. Все порции
детей сведены почти полностью.

Родители, участники проверки:

ФИО Кемишиной Е.А.

ФИО Цилина Т.Н.

Представитель администрации школы, осуществляющий контроль за организацией
питания Резинкина Н.В.
ФИО Д.В.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
АКТ
проверки качества организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Воскресенка

Дата проверки: 25.09.2025

Время проверки: 12.00

ФИО проверяющего (-их):

Менковина Н.А.

В результате осмотра пищеблока и готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
 - Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
 - Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
 - Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
 - Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
 - Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
 - Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
-
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
 - Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
 - Суточная проба имеется/не имеется (за 24.09.2025 (срок хранения 48 часов)
 - Классные руководители (учителя) сопровождают/не сопровождают учащихся.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет.

Подпись (-и):

Менковина Н.А.

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

Название образовательной организации:

ГБОУ СОШ с. Воскресенка

Дата и время заполнения: 15.10.2025

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии: Взниккина М. В.

Ф.И.О. родителей, мобильный телефон: Сираковский М. А., 89272091044

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	☒	☐
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	☒	☐
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	☒	☐
4. Зал приема пищи чистый	☒	☐
5. Обеденные столы чистые (протертые)	☒	☐
6. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	☒	☐
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	☒	☐
8. Основное блюдо горячее	☒	☐
9. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	☒	☐
10. Наличие профессионального образования у поваров	☒	☐
11. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	☒	☐

Дополнения (замечания):

Замечаний нет

Подпись участников

Взниккина М. В. Сираковский М. А.

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

Название образовательной организации:

ТБОУ СОШ. Воскресенск

Дата и время заполнения:

24.11.2025 09:20

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Резинкина А.В.

Меркушев Марина Алексеевна

89277304488

Ф.И.О. родителей, мобильный телефон:

Образцова Екатерина Юрьевна

8-937-175-08-92

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	☒	☐
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	☒	☐
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	☒	☐
4. Зал приема пищи чистый	☒	☐
5. Обеденные столы чистые (протертые)	☒	☐
6. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	☒	☐
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	☒	☐
8. Основное блюдо горячее	☒	☐
9. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	☒	☐
10. Наличие профессионального образования у поваров	☒	☐
11. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	☒	☐

Дополнения (замечания):

Подпись участников

Меркушев Образцова

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
АКТ
проверки качества организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Воскресенка

Дата проверки: 24.11.2025г.

Время проверки: 09:10ч.

ФИО проверяющего (-их):

Образцова Екатерина Юрьевна

Меркушева Марина Александровна

В результате осмотра пищеблока и готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
 - Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
 - Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
 - Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
 - Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
 - Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
 - Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
 - Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
-
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
 - Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
 - Суточная проба имеется/не имеется (за 24.11.25 (срок хранения 48 часов)
 - Классные руководители (учителя) сопровождают/не сопровождают учащихся.

Замечания и рекомендации по проверке:

Нет

Подпись (-и):

Образцова Е.Ю.

Меркушева М.А.

АКТ от 24.11.2025 года

общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания обучающихся в ГБОУ СОШ с. Воскресенка

Нами, родителями школы
(ФИО) Меркушева М.А. ; Образцова Е.Ю, в
присутствии представителя администрации школы, осуществляющего контроль за
организацией питания Резинкина Л.В. и поваром ООО «Технология»,
ФИО Щегольков С.Ж. проведена проверка школьной столовой по контролю
за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для
организации питания школьников.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой
продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термометр для
проверки температуры подачи блюд.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы.

На всех столах в обеденном зале имеются моющиеся подставки для столовых
приборов и хлеба.

В момент проверки на ^{9.20} ~~12~~ часов 00 минут в столовой получают ^{завтрак} ~~обед~~ дети, ~~7-8~~ 5-11
классов: первое блюдо- каша молочная, второе суп, яблоко
и салат _____, третье- чай.

Выводы каша в меру сладкая, суп - приятный
на вкус

Родители, участники проверки:

ФИО М -

ФИО Оср

Представитель администрации школы, осуществляющий контроль за организацией
питания Оср
ФИО

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ
АКТ
проверки качества организации питания в школьной столовой
ГБОУ СОШ с. Воскресенка

Дата проверки: 15.12.2025

Время проверки: 12:08

ФИО проверяющего (-их):

Грицаков А.В.
Резниченко Н.В.

В результате осмотра пищеблока и готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.

Суточная проба имеется/не имеется (за 12.12.2025 (срок хранения 48 часов)

- Классные руководители (учителя) сопровождают/не сопровождают учащихся.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет

Подпись (-и):

А.В. Грицаков / Грицаков А.В.
Н.В. Резниченко / Резниченко Н.В.

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

Название образовательной организации:

ГБОУ СОШ с. ВОСКРЕСЕНКА

Дата и время заполнения: 15.12.2025, 12:08

Участники проведения мониторинга: родители 2 класса

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Резинкина А.В., зам. дир

Ф.И.О. родителей, мобильный телефон:

Грибакова А.В. 89274156668

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	☒	☐
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	☒	☐
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	☒	☐
4. Зал приема пищи чистый	☒	☐
5. Обеденные столы чистые (протертые)	☒	☐
6. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	☒	☐
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	☒	☐
8. Основное блюдо горячее	☒	☐
9. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	☒	☐
10. Наличие профессионального образования у поваров	☒	☐
11. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	☒	☐

Дополнения (замечания):

Замечаний нет

Подпись участников

А.В. Грибакова А.В. Резинкина