

Акт №1
**Проверки школьной столовой по качеству
организации питания обучающихся ГБОУ СОШ №654**

от 14.10.2025

Комиссия в составе:

- Вихровой Регины Александровны – родитель учащегося 1-го кл
Кучерявой Татьяны Николаевны – родитель учащегося 1-го кл
Плотниковой Елены Александровны – администратор по организации питания

Составили настоящий акт в том, что 14.10.2025г. в ГБОУ СОШ №654 была проведена проверка организации и качества горячего питания обучающихся

ПРОВЕРКА РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА

- Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей –
/ вывешено на сайте школы и в удобном для ознакомления месте
- Режим работы столовой - / имеется
- обновление необходимой информации на стенде - / есть
- состояние технологического оборудования, его исправность - / удовлетворительное, исправно
- соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи - / соблюдают
- санитарное состояние столовой и пищеблока - / удовлетворительное
- соблюдение санитарных правил при раздаче пищи - / соблюдается, сотрудник, осуществляющий раздачу готовых блюд одет в спец. форму, в колпаке/
- проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи - / проводится, на момент работы комиссии уборка проведена качественно
- график питания учащихся - / имеется, соблюдается
- дежурства учителей в столовой - / график дежурств соблюдается
- /при дегустации пища была достаточно вкусной, температурный режим готовых блюд соблюден.

соответствие меню (завтрак) - Блюда соответствуют утвержденному меню, - сняли пробу пищи

	Наименование блюда	Вкусовые качества	Весовое соответствие норме отпуска	температурный режим готовых блюд соблюден.
1	Чизкейк, запечённый по-школьному с повидлом	отлично	соответствует	соблюден
2	Чай с сахаром	отлично	соответствует	соблюден
3	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	доброкачественно	соответствует	соблюден
4	Вафли	доброкачественно	соответствует	
5	Апельсин свежий	доброкачественно	соответствует	

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Признать работу пищеблока удовлетворительной:
2. Разнообразить буфетную продукцию фруктами...

Администратор по организации питания _____



Е.А.Плотникова

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

СГБОУ СОШ 654

Адрес организации: _____

Дата и время заполнения: 14.10.2025. 9.25

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Вихрова Регина Александровна
+79313354440 1кл

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Школа 654

Адрес организации: _____

Дата и время заполнения: _____

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Исуприева Татьяна Николаевна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	