



Приложение № 2
Утверждаю:
Директор ГБОУ ООШ № 11
г. Новокуйбышевска

АКТ № 11
проверки школьной столовой
ГБОУ ООШ №11 г. Новокуйбышевска

От 13.05.2026

Комиссия в составе:

Петрова Вероника Валерьевна
Малишкова Анна Юрьевна

В ходе проверки выявлено:

1. Соответствие меню — ежедневному меню

соответствует

2. В школьной столовой на завтрак было предложено меню:

Перечень блюд

Булочка бутербродная с сыром
Каша овсяная в масле, сахаром
Коричный напиток с молоком

3. Масса порций по меню

Булочка с сыром - 130г
Каша - 220г
Коричный напиток - 200мл.

4. Санитарное состояние столовой соответствует нормам

5. Организация приема пищи учащимися недостатков в работе
школьной столовой не выявлено

6. Вкусовые качества по итогам проведения бракеража

все вкусно

Подписи комиссии: Петрова В.В. / Петрова

Петрова В.В. / Петрова

Петрова В.В. / Петрова

Малишкова А.Ю. / Малишкова

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

I. Наименование организации: ГБОУ ООШ № 11 г Новокуйбышевска _____

II. Дата и время заполнения: 13.05.2026 8⁴⁰

III. Участники проведения Мониторинга:

1. ФИО, должность лиц из бракеражной комиссии
Коренченко Н.А. ответственной за организацию питания
Тюрякова Е.С. старший школьный работник
2. ФИО родителей, мобильный телефон
Петрова В.В. 89674201645
Мамингерова А.У. 89649918142

| IV. 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. Отсутствие сколов на столовой посуде | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Зал приема пищи чистый | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Обеденные столы чистые (протертые) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Основное блюдо горячее | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу по меню | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. Наличие профессионального образования у поваров | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 11. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

V. Дополнения (замечания)
замечаний нет

Подписи участников: Коренченко Н.А. Петрова В.В.
Тюрякова Е.С. Мамингерова А.У.