

Акт проверки работы столовой

«14» 10 2026

Совет по питанию в количестве 7 человек провел рейд по проверке работы столовой.

Нарушения в работе столовой: да/нет

Персонал одет по форме: да/нет

Состояние пищеблока и зала: чисто/грязно

Столы для приема пищи: чистые/грязные

Меню: вывешено/не вывешено

Качество приготовленной пищи: хорошее/плохое

Питьевой режим: есть/нет

Наличие раковин, полотенец: есть/нет

Рейд проведен 10.10 (время) во время завтрака начальной школы.

Дети руки моют/не моют, едят/не едят.

Замечания в работе столовой: есть/нет

Работа в столовой
признана соответствующей
Сам. п. н.

Подписи: Зам. дир. УВР Курченко В. В.
зам. дир. Мамедова З. О.
Врач Романенко А. В.
зам. зав. Тевникова В. Ю.
род. Ахмедов С. О.
Васнова А. С.
Куснерева Л. Ю.

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

Название образовательной организации:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 478 Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Адрес организации:

195299, Санкт-Петербург, Муринская дорога, д.70, корпус 1, строение 1,

Дата и время заполнения:

«14» 10 2026 года 10ч 10м

Участники проведения мониторинга:

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

Зам. директора по УВР Вукина Е.В., адм. кабинет
 Мамкина З.О., врач Осташенко А.В.
 Школьник В.Ю.

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

Васильева А.С. - 52 Кушнерова Л.Ю. - 66,
 Ахмедова С.О. - 102, 110

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. Наличие ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	☒	☐
4. Наличие профессионального образования у повара	☒	☐
5. Наличие спецодежды у персонала столовой (чистая опрятная)	☒	☐
6. Чистота обеденного зала	☒	☐
7. Чистота обеденных столов	☒	☐
8. Наличие посуды без сколов	☒	☐
9. Хранение столовых приборов без влаги	☒	☐

10. Соблюдения температурного режима основных блюд

☒
☐

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	☒	☐
2. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	☒	☐
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	☒	☐
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	☒	☐
5. Наличие маркировки на упаковке продуктов	☒	☐
6. Наличие медицинских книжек у персонала столовой	☒	☐
7. Соблюдение санитарных норм на пищеблоке(чистота и маркировка)	☒	☐

Подпись участников мониторинга:

Зам. дир. УБР Кузнецов Е. В.

(Ф.И.О.)



(подпись)

адм. пищеблока Маломов З. В.

(Ф.И.О.)



(подпись)

врач Ретаненко А. В.

(Ф.И.О.)



(подпись)

мид Тсевичев В. Ю.

(Ф.И.О.)



(подпись)

родитель Ахальнов Е. О.

(Ф.И.О.)



(подпись)

родитель Волкова А. С.

(Ф.И.О.)



(подпись)

родитель Кузнецова Л. Ю.



(подпись)

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 478 Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Адрес организации:

195299, Санкт-Петербург, Мушинская дорога, д.70, корп.4, строение 1

Дата и время заполнения:

«14» 10 2024 года 10:10 м.

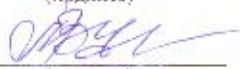
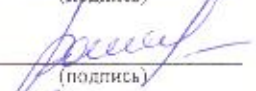
Инициативная группа, проводившая проверку:

Зам. дир. по УВР Кузнецов Е.В., адм. наб. Мамонтова З.О.
 врач-стоматолог А.В., рег. Выходова АС-Б, Кривошеина М.
 бе, Ахмедова С.О. - 10^а, 11^а, 12^а Зависимова К.О.

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 циклическое 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	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму	
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	
А) нет	нет
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный	
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?	да
А) да	
Б) нет	
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их	нет
А) нет	
Б) да	
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
А) 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	нет
А) нет	
Б) да	
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
А) нет	
Б) да	

Подпись участников мониторинга:

Зач. дир. по УВР Кузнецова С.В.	(Ф.И.О.)		(подпись)
зач. пед. Маминерова З.О.	(Ф.И.О.)		(подпись)
зач. Теевникова В.Ю.	(Ф.И.О.)		(подпись)
роз. Ахмедова С.О.	(Ф.И.О.)		(подпись)
роз. Волкова А.С.	(Ф.И.О.)		(подпись)
роз. Кузнецова Л.Ю.	(Ф.И.О.)		(подпись)
врач Семанова А.В.			Вет

Акт проверки работы столовой

«14» 10 2026

Совет по питанию в количестве 2 человек провел рейд по проверке работы столовой

Нарушения в работе столовой: да/нет

Персонал одет по форме: да/нет

Состояние пищеблока и зала: чисто/грязно

Столы для приема пищи: чистые/грязные

Меню: вывешено/не вывешено

Качество приготовленной пищи: хорошее/плохое

Питьевой режим: есть

Наличие раковин, полотенец: есть/нет

Рейд проведен 14.10 (время) во время завтрака начальной школы.

Дети руки моют/не моют, едят/не едят.

Замечания в работе столовой: есть/нет

Работа в столовой
признана удовлетворительной
Сам. пещ

Подписи:

Зам. дир. по УВР Кузнецов В. В.
адм. н.с. Марадеева З. А.
Зам. Ветанин А. В.
Зам. Ткаченко В. Ю.
Зам. Исмаилов Г. С.
Исмаилов В. В.
Александров С. В.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 478 Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Адрес организации:

195299, Санкт-Петербург, Мушинская дорога, д. 70, корп. 1, строение 1

Дата и время заполнения:

«14» 10 2024 года № 10.000000

Инициативная группа, проводившая проверку:

Зав. дир. по УВР Кузнецова С.В. адм. ищет-Матвеева З.И.
враз. Петренко А.Р. и Гусевых В.Ю.
род. Макарова С.В.-из, Исаева Т.С.-из, Талышева В.В.

	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 циклическое 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 циклическим меню количество приемов пищи режиму	
	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	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный	
	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?	да
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их	нет
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	А) 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	нет
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
	А) нет	
	Б) да	

Подпись участников мониторинга:

Зам. дир по УВР Кудрявцева Е. В.

(Ф.И.О.)

(подпись)

адм. мет. Макашова З. О.

(Ф.И.О.)

(подпись)

врач Степаненко А. В.

(Ф.И.О.)

(подпись)

мр. Гусевникова В. Ю.

(Ф.И.О.)

(подпись)

прз. Ахмедова С. О. - 1 з.

(Ф.И.О.)

(подпись)

Мамаева Н. В. - 2 а

Чайцева Л. В. - 2 в.

(подпись)

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

Название образовательной организации:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 478 Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Адрес организации:

195299, Санкт-Петербург, Мушинская дорога, д.70, корпус 1, строение 1,

Дата и время заполнения:

«19» 10 2026 года № 10

Участники проведения мониторинга:

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

зам. дир. по УВР Кузнецов Е.В. зам. дир. по УВР Маслов В.В.
 врач Осташенко А.В., Тисовников В.В.

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

Мельникова Т.В. - 2 а, Тимченко Л.В. - 2 в
 Ахмедова С.О. - 1 г

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. Наличие ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	☒	☐
4. Наличие профессионального образования у повара	☒	☐
5. Наличие спецодежды у персонала столовой (чистая опрятная)	☒	☐
6. Чистота обеденного зала	☒	☐
7. Чистота обеденных столов	☒	☐
8. Наличие посуды без сколов	☐	☒
9. Хранение столовых приборов без влаги	☒	☐

10. Соблюдения температурного режима основных блюд



ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	☒	☐
2. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	☒	☐
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	☒	☐
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	☒	☐
5. Наличие маркировки на упаковке продуктов	☒	☐
6. Наличие медицинских книжек у персонала столовой	☒	☐
7. Соблюдение санитарных норм на пищеблоке(чистота и маркировка)	☒	☐

Подпись участников мониторинга:

Зам. дир. по УОР Кудрявцев С.В.

(Ф.И.О.)

(подпись)

адм. н.п.б. Маслова З.О.

(Ф.И.О.)

(подпись)

п.п.б. Севицкова В.Ю.

(Ф.И.О.)

(подпись)

п.п.б. Ахмедов С.О.

(Ф.И.О.)

(подпись)

Маслова Т.В. - 2а

(Ф.И.О.)

(подпись)

Чайцева Л.В. - 2б

(Ф.И.О.)

(подпись)

врач Остапенко А.В.

Остапенко