

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 30.01.2015
Основание проверки качества питания
Члены комиссии Пороженков ВВ (инсп. год. кон. школа)
Ромово Т.А. Волынский О.П. Куркина А.В.
Цель проверки соблюдение санитарных -
гигиенических требований -
разработкой
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) в соответствии с
указаниями.
Анализ меню соответствует норме
Состоят на питание 47
Получили питание 47
Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание да
Наличие заявки на питание имеется
Контроль продуктов питания в норме
Контрольный вес продуктов в норме
Органолептическая оценка блюд в норме
Анализ ассортимента блюд соответствует
Санитарное состояние пищеблока в норме
Состояние раковин, моечного инвентаря в норме
Маркировка посуды имеется
Столовая посуда из стекла
Кухонный инвентарь соответствует
Санитарное состояние зала для приёма пищи норме
Наличие необходимых инструкций имеется
Наличие ценников ведется
Наличие и состояние бракеражного журнала ведется
Дополнительная информация непредоставлено
Выводы по проверке замечаний нет.
Рекомендации по проверке продолжить работу по
профилактике пищевого питания
в школе.

Члены комиссии:

С актом ознакомлены Золоторев А.В. Золоторев В.А. Золоторев В.А.
Кириллов А.В., Лозинская В.А., Рогов В.А.
Дата 30.04.2015 г.
Вопрос рассмотрен на совещании при директоре

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки: 29.01.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

Шинина АВ (19)
Чагов МА (39)
Обримова ЗВ

№	Вопрос	Да /нет
1	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	Да
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	Да
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	Да
4	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Да
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Да
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	Да
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	Да
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	Да
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) да	Нет

	Б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	Да
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	Да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	Да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	Нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	Да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	Нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) да Б) нет	Нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) да Б) нет	Нет
18	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Нет

Чайков М.А. - Нет
 Божикова В.И.
 Брызгалов А.В.

Труба

Зин