

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 14.02.2025
Основание проверки плановая
Члены комиссии зав. школой мисс. Мухомова В. А.,
прис. ст. род. касс. Иванова В. В., Иванова В. В.
Цель проверки соблюдение правил питания, соблюдение
санитарных норм
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи,
примерное меню) дежурство педагогов великая, графики приёма пищи
имеются в кабинете
Анализ меню соответствует
Состоят на питании дети дошкольного возраста
Получили питание
Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание 509 чел
Наличие заявки на питание 509 чел
Контроль продуктов питания соответствует
Контрольный вес продуктов имеется
Органолептическая оценка блюд в н соответствует
Анализ ассортимента блюд соответствует
Санитарное состояние пищеблока уборка помещений
ведется регулярно
Состояние раковин, моечного инвентаря чистые
Маркировка посуды имеется
Столовая посуда бу скалов
Кухонный инвентарь чистый
Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует
норме
Наличие необходимых инструкций имеется
Наличие ценников имеются
Наличие и состояние бракеражного журнала ведется
Дополнительная информация

Выводы по проверке замечаний нет

Рекомендации по проверке вести работу с кл. руководителей
по формированию качества питания

Члены комиссии:

Мухомова В. А.
Иванова В. В.
Иванова В. В.
Селиф
Климова

С актом ознакомлены Директор Погодинов С.А. / Д.И.

Дата 14.01.2025

Вопрос рассмотрен на совещании при директоре

**Оценочный лист
 проверки организации питания в МОУ СШ № 46**

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: 10.02.2025

Туркешова Е.П. (10) - Огурцова М.А. (6.2)
Михайлова М.А. (9.1)

№	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 <i>соответствует норме менее 25%</i>	

Мамяголова С.А. *Сидорова*
 Герасимов Т.П. *Тарасов*
 Миганова М.А. *Шев*
 Воробей А.В. *Сидорова*