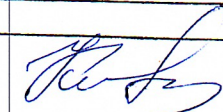




Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 12.01.2015
Основание проверки качество питания
Члены комиссии отв. за ор. питание Куримов А.В.
Ромашова Т.А., Волоскина О.П.
Цель проверки соблюдение санитарных норм
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) в соответствии с нормами
Анализ меню Соответствует нормам
Состоят на питание 47
Получили питание 49
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 без следов
Кухонный инвентарь соответствует нормам
Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует нормам
Наличие необходимых инструкций в наличии
Наличие ценников в наличии
Наличие и состояние бракеражного журнала ведётся ежедневно
Дополнительная информация _____
Выводы по проверке Защитить кот
Рекомендации по проверке проводить регулярные проверки питания и профилактические мероприятия
незамедлительно в школе

Члены комиссии:
Куримов А.В. 
Ромашова Т.А. 
Волоскина О.П. 

С актом ознакомлены Золото А. В Блан

Дата 12.02.2022

Вопрос рассмотрен на совещании при директоре

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: 14.02.2015

Михайлов В.Б. (3 ч), Маченова И.А. (19)
Козлова В.Т. (11) и Д.В.
 отв. за организацию питания Куримов А.В.

№	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 всего 20% мусора		

Магденкова М.Н.
 Козлова Т.П.
 Купцова А.В.

М.Н.
 Козлова
 К.