

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 13.03.2015,
Основание проверки плановая
Члены комиссии Ромашова Г. А. за орг. м. Куркина Н. В.
Ведущий П. Яковлев В. В.
Цель проверки соблюдение санитарно-гигиенических требований к качеству питания
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) в соответствии с приказом
Анализ меню соответствует норме.
Состоят на питание 44
Получили питание 44
Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание да
Наличие заявки на питание в наличии
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 маркировка имеется
Санитарное состояние зала для приёма пищи уборка ведется, в норме
Наличие необходимых инструкций в наличии
Наличие ценников в наличии
Наличие и состояние бракеражного журнала в наличии, ведение ведется
Дополнительная информация _____
Выводы по проверке Замечаний нет.
Рекомендации по проверке продолжить работу по улучшению качества питания в школе.
Члены комиссии: Куркина Н. В. [подпись]
Ромашова Г. А. [подпись]

С актом ознакомлены

Золотова А. В. [подпись]

Дата

13.03.2018

Вопрос рассмотрен

на совещании

при директоре

Оценочный лист

проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки: 12.03.2025 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Тригубина Ирина Фед. колл. 2 в,
Иванова Н. В. 9 в
Мамич К. Н. 4 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	
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