

Акт
Наказ, 91

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 18.04.2015
Основание проверки плановая
Члены комиссии зав. здр. пит. Шинникова С.А.
пред. ред. колл. Набокова Ю.В.
Набокова В.А.
Миханова И.А.
Цель проверки соблюдение правил питания,
соблюдение санитарных норм.
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) дежурство педагогов ведется
регулярно, график приёма пищи в наличии
принадлежит школе
Анализ меню соответствует
Состоят на питании дети льготной категории
Получили питание 542 человека
Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание соответствует
Наличие заявки на питание имеется
Контроль продуктов питания соответствует
Контрольный вес продуктов в норме
Органолептическая оценка блюд соответствует норме
Анализ ассортимента блюд соответствует
Санитарное состояние пищеблока уборка помещений ведется
регулярно.
Состояние раковин, моечного инвентаря чистый, маркировка
имеется
Маркировка посуды имеется
Столовая посуда без сколов
Кухонный инвентарь чистый, маркировка
Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует
норме.
Наличие необходимых инструкций в наличии
Наличие ценников имеются
Наличие и состояние бракеражного журнала ведется регулярно,
в наличии
Дополнительная информация
Выводы по проверке замечаний нет
Рекомендации по проверке продолжить вести
работу по усилению охраны
питания
Члены комиссии: Шинникова С.А.
Набокова Ю.В.
Набокова В.А.
Миханова И.А.

С актом ознакомлены

Буретовича Поддубнова, Е.А. Риж

Дата

18.04.2025

Вопрос рассмотрен

на заседании при директоре.

Оценочный лист

проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки: 19.04.2015

Инициативная группа, проводившая проверку:

Гришнев С.А. (99), Киселев С.А. (20)
Киселев Р.Р. (72)

№	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	

Соблюдается норма менее 10%.

Бессенев ОА - БЧ
 Рашкин Р.Р.