

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 16.09.2018
Основание проверки плановая
Члены комиссии Ромашова Т.А. зав. шк. Куримова Н.В. Волосинина О.П.
Цель проверки оценку качества санитарных норм.
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) соответствуют требованиям.
Анализ меню соответствует
Состоят на питание 42
Получили питание 42
Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание 42
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 сколов
Кухонный инвентарь промаркирован
Санитарное состояние зала для приёма пищи в норме, выметание, уборка, ежедневная
Наличие необходимых инструкций имеются
Наличие ценников в наличии
Наличие и состояние бракеражного журнала ведется регулярно
Дополнительная информация _____
Выводы по проверке Замечаний нет
Рекомендации по проверке всему работнику по качеству питания.

Члены комиссии:

Куримова Н.В. Киселёв
Ромашова Т.А. [подпись]
Волосинина О.П. [подпись]

С актом ознакомлены Захарова А.В. [подпись]

Дата 16.04.2015

Вопрос рассмотрен на совещании при директоре

Оценочный лист

проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки: 14.04.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Исаченко И.А., Зарина Е.Н. (род. наст. 88)
Павлова О.В. (38)

№	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>Составляется журнал менее 10 кг</i>	

педагога И.А. *Иванова*
 учитель Е.Н. *Евдокимова*
 педагога О.В. *Овчинникова*