

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 19.05.2018
Основание проверки плановая
Члены комиссии зав. з/д орг. пит. Меньшова В.А.,
Михайлова М.А., Желева Е.А.
Цель проверки соблюдение правил питания,
санитарных норм
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) дежурство педагогов ведется по
листу, график приёма пищи в меню
Анализ меню соответствует
Состоят на питании дети дошкольной категории 650ч.
Получили питание 612 чел.
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 ведется регулярно, уборка помещений
Состояние раковин, моечного инвентаря мытье маркировка
Маркировка посуды имеется
Столовая посуда из стекла
Кухонный инвентарь в наличии, маркирован
Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует
Наличие необходимых инструкций в наличии
Наличие ценников имеется
Наличие и состояние бракеражного журнала ведется регулярно,
в наличии
Дополнительная информация _____
Выводы по проверке замечаний нет
Рекомендации по проверке продолжать вести
работу по качеству питания

Члены комиссии:

Меньшова В.А. Е.А.
Желева М.А. Е.А.
Михайлова Е.А. Е.А.

С актом ознакомлены Бореткина. Поддубова С.А. Жу

Дата 19.05.2025

Вопрос рассмотрен на совещании
при директоре

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ № 46

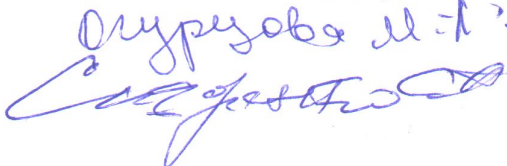
Дата проведения проверки: 14.05.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ишанов А.А./69, Курбанов И.А. (29).
Сидорова С.Н.

№	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 нормам, менее 10 %</i>	

 *Козетова А.В.*
 *Козетова А.В.*
 *Козетова А.В.*
 *Козетова А.В.*