

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 20.05.10
Основание проверки плановая
Члены комиссии Киреев Н.В., Волошина А.П.
Цель проверки соблюдение санитарных
норм
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи,
примерное меню) график имеется, меню составляется
регулярно
Анализ меню соответствует
Состоят на питание 42
Получили питание 42
Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание 41
Наличие заявки на питание имеется
Контроль продуктов питания в магазине
Контрольный вес продуктов в серии
Органолептическая оценка блюд в серии
Анализ ассортимента блюд соответствует
Санитарное состояние пищеблока уборка помещения
ведется регулярно
Состояние раковин, моечного инвентаря чистотой, дезинфицируются
химией
Маркировка посуды имеется
Столовая посуда без аналогов
Кухонный инвентарь промаркирован
Санитарное состояние зала для приёма пищи в серии, вычищается
регулярно, ежедневно
Наличие необходимых инструкций в наличии
Наличие ценников в магазине
Наличие и состояние бракеражного журнала ведется регулярно
Дополнительная информация _____
Выводы по проверке замечаний нет
Рекомендации по проверке всеми работ
по качеству питания

Члены комиссии:

Киреев Н.В. Кир
Волошина А.П. Вол
Волошина О.Н. Вол

С актом ознакомлены Зинкина А. Р.

Дата 20.09.2025

Вопрос рассмотрен на совещании

при директоре,

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки: 15.05.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

Волоскина Л.М., Иванова С.И.

№	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 соответствует норме менее 20%	

Собор

Володина Л.Н.
Мячкова С.Р.