

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 24.11.2015.
Основание проверки плановая
Члены комиссии Савочкин И.В., Наймиш Н.П., Яковлев С.А.
Цель проверки соответствует с планом администрации -
технико-дисциплинарной комиссии
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) дежурство педагогов верное, график
присутствует в меню, меню соответствует
Анализ меню соответствует
Состоят на питании 382
Получили питание 344
Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание дети отсутствуют
картотеки
Наличие заявки на питание имеется
Контроль продуктов питания соответствует
Контрольный вес продуктов соответствует
Органолептическая оценка блюд соответствует норме
Анализ ассортимента блюд соответствует.
Санитарное состояние пищеблока уборка производится регулярно
Состояние раковин, моечного инвентаря _____
Маркировка посуды имеется
Столовая посуда чистая, без сколов
Кухонный инвентарь чистый, продезинфицирован, без сколов
Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует норме
Наличие необходимых инструкций в наличии
Наличие ценников имеются
Наличие и состояние бракеражного журнала в наличии ведется
регистрация
Дополнительная информация _____
Выводы по проверке замечаний нет
Рекомендации по проверке _____

Члены комиссии: Яковлев С.А. Наймиш Н.П. Савочкин И.В.

С актом ознакомлены Буфеткина Гердунова С.А.

Дата 24.11.2025

Вопрос рассмотрен _____

Оценочный лист

проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки: 21.11.25.

Инициативная группа, проводившая

проверку: Наименов И.И., Сафаров Ч.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	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? ☒ А) да Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? ☒ А) да Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд? ☒ А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
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	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? ☒ А) да Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? ☒ А) да Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) да ☒ Б) нет	

10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? ☒ А) да Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? ☒ А) да Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да ☒ Б) нет	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? ☒ А) да Б) нет	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) да ☒ Б) нет	
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) да ☒ Б) нет	
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) да ☒ Б) нет	
17	Объём пищевых отходов после приёма пищи ☒ А) менее 30% Б) более 30%	

найменее И. П. Уфимцев
содержим И. В. Сафонов