

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 16.10.2012
Основание проверки плановое
Члены комиссии Керимов А.В. зав. зд. отд. школы,
Рохимов Н.В. Пономов Н.И.
Цель проверки в соответствии с планом
административного и учебного
контроля
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи,
примерное меню) график имеется, меню
ведётся, дежурство ведётся
Анализ меню соответствует норме
Состоят на питании _____
Получили питание _____
Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание _____
Наличие заявки на питание соответствует
интересам
Контроль продуктов питания соответствует
Контрольный вес продуктов в норме
Органолептическая оценка блюд соответствует
Анализ ассортимента блюд соответствует
Санитарное состояние пищеблока уборка ведётся
рационально
Состояние раковин, моечного инвентаря чистые, марки-
ровные интерес
Маркировка посуды интерес
Столовая посуда без сколов
Кухонный инвентарь промаркирован, чистые
Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует норме
Наличие необходимых инструкций интерес
Наличие ценников интерес
Наличие и состояние бракеражного журнала ведётся
Дополнительная информация _____
Выводы по проверке _____
Рекомендации по проверке Продолжить работу по
предупреждению здорового питания
Члены комиссии: Керимов А.В.
Рохимов Н.В.
Пономов Н.И.

**Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ № 46**

Дата проведения проверки:

17.10.25

Инициативная группа, проводившая

проверку:

*Викторова А. В.
Молодцова О. П.*

№	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	<i>Да</i>
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	<i>Да</i>
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	<i>Да</i>
4	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<i>Да</i>
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<i>Да</i>
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	<i>Да</i>
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	<i>Да</i>
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	<i>Да</i>
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	<i>нет</i>

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

Зыкин А. В. Зал

Володина О. П. Зал