

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 20.11.18
Основание проверки плановая
Члены комиссии отв. за орг. питания Кириллов И. В.
Лозинский В. В. Романова Т. П.
Цель проверки в соответствии с планом
административно-общественного
контроля
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) имеется

Анализ меню соответствует

Состояние на питании

Получили питание

Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание

Наличие заявки на питание имеется

Контроль продуктов питания соответствует

Контрольный вес продуктов в норме

Органолептическая оценка блюд соответствует

Анализ ассортимента блюд соответствует

Санитарное состояние пищеблока уборка ведение
рецептур

Состояние раковин, моечного инвентаря имеется
маркировка гигиена

Маркировка посуды имеется

Столовая посуда без сколов

Кухонный инвентарь мытый промаркирован

Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует норма

Наличие необходимых инструкций имеется

Наличие ценников имеется

Наличие и состояние бракеражного журнала ведение
рецептур

Дополнительная информация

Выводы по проверке

Рекомендации по проверке вести развешивание
продукции между с развешиванием
в холодильнике горячего питания

Члены комиссии: Кириллов И. В.
Лозинский В. В.
Романова Т. П.

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки:

21.11.25

Инициативная группа, проводившая

проверку:

Мамонтова С.А.
Мамонтова И.А.

№	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%	выше

Вайсманская С.А.

Мамин И.А.

Мамин И.А.

Вайсманская С.А.