

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 26.02.26
Основание проверки плановая
Члены комиссии Куршанова И.В. Роткова Т.П. Лодикова В.В.
Цель проверки в соответствии с планом административного общественного контроля
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) дежурство ведется график имеется, меню велит
Анализ меню соответствует
Состоят на питание _____
Получили питание _____
Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание соответствует
Наличие заявки на питание имеется
Контроль продуктов питания в норме
Контрольный вес продуктов в норме
Органолептическая оценка блюд соответствует
Анализ ассортимента блюд в норме
Санитарное состояние пищеблока уборка производится регулярно
Состояние раковин, моечного инвентаря чистая, маркировка есть
Маркировка посуды имеется
Столовая посуда без сколов
Кухонный инвентарь чистая промаркирована
Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует нормам
Наличие необходимых инструкций имеется
Наличие ценников ведется регулярно
Наличие и состояние бракеражного журнала _____
Дополнительная информация _____
Выводы по проверке _____
Рекомендации по проверке Продолжить работу над пропагандой здорового питания

Члены комиссии:

Роткова Т.П. Давыд
Лодикова В.В. Степан
Куршанова И.В. Куршанова

С актом ознакомлены бухгалтерские

Дата 26.02.2026

Вопрос рассмотрен _____

Blank lined area for notes or additional information.

Инициалы комиссии: _____

Оценочный лист

проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки: 25.02.26.

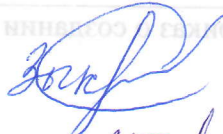
Инициативная группа, проводившая

проверку: Золотина А.В.

Тогова М.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	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 Б) нет	нет

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%	Соответствует норме

Зожине А.В. 
 Чагова М.А. 