

Акт о проведении проверки  
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 24.04.2026  
Основание проверки Кемеровская  
Члены комиссии ответственные за организацию питания  
Михаилова С.А., Николаева М.А.  
Цель проверки в соответствии с методическими рекомендациями областного центра  
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) дежурство педагогов берется, график меню берется в кабинете, меню имеется  
Анализ меню соответствует  
Состоят на питании \_\_\_\_\_  
Получили питание \_\_\_\_\_  
Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание детей нет  
ник категорией  
Наличие заявки на питание имеется  
Контроль продуктов питания соответствует  
Контрольный вес продуктов в норме  
Органолептическая оценка блюд соответствует норме  
Анализ ассортимента блюд соответствует  
Санитарное состояние пищеблока рецидивно берется уборка  
каждый день  
Состояние раковин, моечного инвентаря раковины мытые, санитари  
и инвентарь промаркированы, в посуде нет  
Маркировка посуды промаркированы  
Столовая посуда без сколов и трещин, мытая  
Кухонный инвентарь промаркированы, в посуде нет  
Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует норме  
Наличие необходимых инструкций имеется  
Наличие ценников присутствует  
Наличие и состояние бракеражного журнала в наличии, берется  
рецидивно.  
Дополнительная информация \_\_\_\_\_  
Выводы по проверке замечаний нет  
Рекомендации по проверке вести работу по увеличению охвата питания  
Члены комиссии: Михаилова С.А. Николаева М.А. Дамшвайко С.Ю.

С актом ознакомлены Тодрупова С.А. - бухгалтер

Дата 24.04.2026

Вопрос рассмотрен на заседании при директоре.

Итого комиссий:

Менделеев С.А.  
Менделеев С.А.  
Менделеев С.А.

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

Дата проведения проверки:

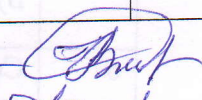
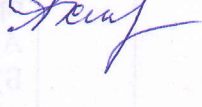
Инициативная группа, проводившая

проверку:

28.09.2026  
Сурясова М.А., Александрова С.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	Объём пищевых отходов после приёма пищи <del>А) менее 30%</del> Б) более 30%	

Огурцова М. В.   
 Жигарова С. А. 

Акт о проведении проверки  
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 28.04.2016.  
Основание проверки плановая  
Члены комиссии отв. за орг. питания; Туршинова Т.В.  
Лозинская В.В., Рижкова Н.В.  
Цель проверки в соответствии с планом административно-  
общественного контроля  
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) дежурство педагогов ведется, график приёма  
пищи имеется, меню в наличии.  
Анализ меню \_\_\_\_\_  
Состоят на питании \_\_\_\_\_  
Получили питание \_\_\_\_\_  
Соответствие фактическому наличие детей, получивших питание соответствует  
Наличие заявки на питание имеется  
Контроль продуктов питания в коридоре  
Контрольный вес продуктов в коридоре  
Органолептическая оценка блюд соответствует  
Анализ ассортимента блюд соответствует  
Санитарное состояние пищеблока уборка производится регулярно  
Состояние раковин, моечного инвентаря чистые, продезинфицированы  
Маркировка посуды без сколов и трещин, чистая, имеется  
Столовая посуда чистая, сколов и трещин.  
Кухонный инвентарь дезинфицирован, в свободном доступе нет  
Санитарное состояние зала для приёма пищи зал чистый, уборка проводится  
регулярно  
Наличие необходимых инструкций в наличии  
Наличие ценников имеется  
Наличие и состояние бракеражного журнала имеется, ведется регулярно  
Дополнительная информация \_\_\_\_\_  
Выводы по проверке замечаний нет  
Рекомендации по проверке продолжить работу по дальнейшему  
охлаждению питания, а так же по продвижению здорового  
питания  
Члены комиссии: Туршинова Т.В.  
Рижкова Н.В.  
Лозинская В.В.

С актом ознакомлены Буртеева

Дата 26.04.2018

Вопрос рассмотрен на совещании с директором.

*(Handwritten signature)*

Инициалы комиссии

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

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая

проверку: 13.04.2026.

Мамаев К.И.

Норашкина Л.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	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) <u>менее 30%</u> Б) <u>более 30%</u>	менее 30%