

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 22.05.2016
Основание проверки жалоба
Члены комиссии Отв. за организацию питания: Аношва С.А.,
Михалова М.А., Камбалако С.Ю.
Цель проверки в соответствии с жалобой администрации
школы-общественной комиссии

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) Дежурство педагогов ведется, графики приема пищи висят в кабинете, меню имеется

Анализ меню соответствует

Состоят на питании _____

Получили питание _____

Соответствие фактическому наличие детей, получивших питание детей соответств. категории,

Наличие заявки на питание в кабинете

Контроль продуктов питания соответствует

Контрольный вес продуктов соответствует

Органолептическая оценка блюд соответствует норме

Анализ ассортимента блюд соответствует

Санитарное состояние пищеблока уборка помещений производится регулярно

Состояние раковин, моечного инвентаря раковины чистые

Маркировка посуды посуда промаркирована, металл

Столовая посуда б/краской, промаркирована, металл

Кухонный инвентарь промаркирован, в свободном доступе нет

Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует норме

Наличие необходимых инструкций в кабинете

Наличие ценников в кабинете

Наличие и состояние бракеражного журнала в кабинете, ведется ежедневное

Дополнительная информация _____

Выводы по проверке замечаний нет.

Рекомендации по проверке вести работу по увеличению объема питания

Члены комиссии:

Аношва С.А.
Михалова М.А.
Камбалако С.Ю.

Аношва

С актом ознакомлены Бухетшица Стодудилова С.А

Дата 02 июля 2026г.

Вопрос рассмотрен рассмотрен на собрании
при директоре

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая

проверку: Огурцова 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 А) менее 30% Б) более 30%	менее 30%

Члены комиссии: Огурцова М.А., Ширяева
Александрова С.А., Ширяева

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 20.05.2026
Основание проверки плановая
Члены комиссии онд за магазином, Кириллов В.В.
Коршенин В.В. Ромашов В.Т.
Цель проверки в соответствии с планом
аудита фактно-административного
контроля
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи,
примерное меню) дежурство ведется, графики
и меню соблюдены
Анализ меню соответствует
Состоят на питании _____
Получили питание _____
Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание _____
Наличие заявки на питание соответствует
плану
Контроль продуктов питания соответствует
Контрольный вес продуктов в норме
Органолептическая оценка блюд соответствует
Анализ ассортимента блюд соответствует
Санитарное состояние пищеблока уборка ведется
регулярно
Состояние раковин, моечного инвентаря чистые, маркированы
планом
Маркировка посуды планом
Столовая посуда в норме
Кухонный инвентарь чистые, маркированы
Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует норме
Наличие необходимых инструкций планом
Наличие ценников _____
Наличие и состояние бракеражного журнала в норме, ведется
регулярно
Дополнительная информация _____
Выводы по проверке _____
Рекомендации по проверке Графиком соблюдать
нормы вести работу
с соблюдением по требованиям
ГОСТов
Члены комиссии: Кириллов В.В.
Ромашов В.Т.
Коршенин В.В.

Оценочный лист

проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки: 22.05.2016

Инициативная группа, проводившая

проверку: Шимишки В.Б.

Балдасаров М.А.

Навонджарова О.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) менее 30% Б) более 30%	соответствует норме

Шибилевский Р.Б.
Басуринский М.А.
Максимовичева О.В.