

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 13.09.2026
Основание проверки плановая
Члены комиссии отв. за орг. питания: Курямова Н.В.
Виницкая В.С., Роткова М.П.
Цель проверки в соответствии с планом административ-
ско-хозяйственной комиссии
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи,
примерное меню) дежурство педагогов ведется, график
приема пищи имеется, меню в наличии
Анализ меню _____
Состоят на питании 46
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 соответствует
Санитарное состояние пищеблока уборка производится регулярно
Состояние раковин, моечного инвентаря чистые, продезинфицированы
Маркировка посуды без срока и трещин, чистая, маркировка имеется
Столовая посуда чистая, без срока и трещин
Кухонный инвентарь промаркирован, в свободном доступе нет
Санитарное состояние зала для приема пищи зал чистый, уборка
производится регулярно
Наличие необходимых инструкций в наличии
Наличие ценников имеется
Наличие и состояние бракеражного журнала имеется, ведется
регулярно
Дополнительная информация _____
Выводы по проверке выполнены
Рекомендации по проверке продолжить работу по дальней-
шему улучшению питания, а также
по профилактике жирового питания.
Члены комиссии: Курямова Н.В. Курямова
Роткова М.П. Роткова
Виницкая В.С. Виницкая

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

Дата проведения проверки: 23.09.2026

Инициативная группа, проводившая

проверку: Ромкова И.П.

Свиридова С.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	Объём пищевых отходов после приёма пищи А) менее 30% Б) более 30%	

Домашев Т. П. Реш
Свиридова С. В.

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 22.09.2026
Основание проверки Исасовая
Члены комиссии Ответственный по питанию: С.А. Яношева
Опримова О.А. Митвица Н.С.
Цель проверки Соответствует ли меню административно-
общественной комиссии
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) дежурство педагогов ведется, график
приема пищи в классе, меню имеется
Анализ меню соответствует
Состоят на питании 297
Получили питание
Соответствие фактическому наличие детей, получивших питание дети изотомов
которых (4ч, млад, младш, ВЗ, шев, дети сво)
Наличие заявки на питание в классике
Контроль продуктов питания соответствует
Контрольный вес продуктов соответствует
Органолептическая оценка блюд соответствует норме
Анализ ассортимента блюд соответствует
Санитарное состояние пищеблока уборка пищеблока проводится
регулярно
Состояние раковин, моечного инвентаря раковины чистые, моечный
инвентарь промаркирован, в свободном доступе нет.
Маркировка посуды имеется, склейки на посуде нет
Столовая посуда чистая, без сколов и трещин
Кухонный инвентарь промаркирован, промаркирован
Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует норме
Наличие необходимых инструкций имеется
Наличие ценников имеется
Наличие и состояние бракеражного журнала в классике, ведется
регулярно
Дополнительная информация персонал в спец. одежде, весами
всё, консервировать по продуктам
Выводы по проверке замечаний нет
Рекомендации по проверке продолжить работу по увеличению
охвата питания, а так же по продвижению
дровоса питания.

Члены комиссии:

Исасова С.А. Яношева
Опримова О.А. Опри
Митвица Н.С. Янош

С актом ознакомлены Буреттисса - Стефанова Е.А.

Дата _____

Вопрос рассмотрен _____

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки: 22.09.2026.

Инициативная группа, проводившая

проверку: Смирнова О.А.

Александрова Ю.С.

№	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%	

Опретова Д.А. Ону
Иванова Ю.С. Ону