

Акт о проведении проверки  
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 08.10.2026г  
Основание проверки Исасовая  
Члены комиссии Ответственный по питанию: С.А. Антонова  
Оприцова О.А. Митвика Н.С.  
Цель проверки соответствует плану административно-  
общественной комиссии  
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) дежурство педагогов ведется график  
присутствует в классных, меню имеется  
Анализ меню соответствует  
Состоят на питании 297  
Получили питание  
Соответствие фактическому наличие детей, получивших питание дети льготников  
которых (14ч, младш, дошкольн., ПЗ, шев, дет. св.  
Наличие заявки на питание есть  
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 маркирован, в свободном доступе нет.  
Маркировка посуды имеется, сколов на посуде нет  
Столовая посуда чистая, без сколов и трещин  
Кухонный инвентарь промаркирован, маркирован  
Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует норме  
Наличие необходимых инструкций имеется  
Наличие ценников имеется  
Наличие и состояние бракеражного журнала есть, ведется  
регулярно  
Дополнительная информация персонал в спец. одежде, весовые  
веса, маркируются по продуктам  
Выводы по проверке замечаний нет  
Рекомендации по проверке продолжить работу по увеличению  
охвата питания, а так же по промартинке  
дровоса питания.

Члены комиссии:

Антонова С.А. Антонова  
Оприцова О.А. Оприцова  
Митвика Н.С. Митвика

С актом ознакомлены Буретчина - Терзубева Е.А. Юу

Дата 08.10.2026

Вопрос рассмотрен \_\_\_\_\_

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

Дата проведения проверки: 08.10.2026г

Инициативная группа, проводившая

проверку: Сурямова Е.А.

Александрова Н.С.

| № | Вопрос                                                                                                                                                      | Да / |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 | Имеется ли в организации меню?<br>А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации<br>Б) да, но без учета возрастных групп<br>В) нет | ✗    |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?<br>А) да<br>Б) нет                                                                           | ✗    |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?<br>А) да<br>Б) нет                                                          | ✗    |
| 4 | В меню отсутствуют повторы блюд?<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни                                                            | ✗    |
| 5 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни                                             | ✗    |
| 6 | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?<br>А) да<br>Б) нет                          |      |
| 7 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?<br>А) да<br>Б) нет                                                           | ✗    |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?<br>А) да<br>Б) нет                                                                                | ✗    |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?<br>А) да<br>Б) нет     | ✗    |

|    |                                                                                                                               |     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 10 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?<br>А) да<br>Б) нет                                                  | Да  |
| 11 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?<br>А) да<br>Б) нет                       | Да  |
| 12 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?<br>А) да<br>Б) нет            | нет |
| 13 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?<br>А) да<br>Б) нет                                            | Да  |
| 14 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?<br>А) да<br>Б) нет                                         | нет |
| 15 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?<br>А) да<br>Б) нет | нет |
| 16 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?<br>А) да<br>Б) нет                                                                 | нет |
| 17 | Объем пищевых отходов после приема пищи<br>А) менее 30%<br>Б) более 30%                                                       |     |

Опретова Д.А.      Опретова  
 Мельникова Ю.С.      Опретова

Акт о проведении проверки  
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 08.10.20262  
Основание проверки плановая  
Члены комиссии отв. за орг. питания: Кириллова Н.В.  
Винникова В.С., Роткова М.П.  
Цель проверки в соответствии с планом административного  
ежегодного контроля  
Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи,  
примерное меню) дежурство педагогов ведется, график  
приема пищи имеется, меню в кампусе  
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, промаркированы  
Маркировка посуды без сколов и трещин, чистая, маркировка имеется  
Столовая посуда чистая, без сколов и трещин  
Кухонный инвентарь маркирован, в свободном доступе нет  
Санитарное состояние зала для приема пищи зал чистый, уборка  
проводится регулярно  
Наличие необходимых инструкций в кампусе  
Наличие ценников имеется  
Наличие и состояние бракеражного журнала имеется, ведется  
регулярно  
Дополнительная информация  
Выводы по проверке соответствует  
Рекомендации по проверке продолжить работу по улучшению  
качества питания, а также по профилактике желудочно-кишечных  
заболеваний.  
Члены комиссии: Кириллова Н.В. Кириллова  
Роткова М.П. Роткова  
Винникова В.С. Винникова

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

Дата проведения проверки: 08.10.2026

Инициативная группа, проводившая

проверку: Ромкова Н.Н.

Свищова С.В.

| № | Вопрос                                                                                                                                                      | Да / |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 | Имеется ли в организации меню?<br>А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации<br>Б) да, но без учета возрастных групп<br>В) нет | Д    |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?<br>А) да<br>Б) нет                                                                           | Д    |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?<br>А) да<br>Б) нет                                                          | Д    |
| 4 | В меню отсутствуют повторы блюд?<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни                                                            | Д    |
| 5 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни                                             | Д    |
| 6 | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?<br>А) да<br>Б) нет                          | Д    |
| 7 | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?<br>А) да<br>Б) нет                                                           | Да   |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?<br>А) да<br>Б) нет                                                                                | Д    |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?<br>А) да<br>Б) нет     | нет  |

|    |                                                                                                                               |     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 10 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?<br>А) да<br>Б) нет                                                  | Да  |
| 11 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?<br>А) да<br>Б) нет                       | Да  |
| 12 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?<br>А) да<br>Б) нет            | нет |
| 13 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?<br>А) да<br>Б) нет                                            | Да  |
| 14 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?<br>А) да<br>Б) нет                                         | нет |
| 15 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?<br>А) да<br>Б) нет | нет |
| 16 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?<br>А) да<br>Б) нет                                                                 | нет |
| 17 | Объем пищевых отходов после приема пищи<br>А) менее 30%<br>Б) более 30%                                                       |     |

Романов А. П. *Романов*  
Свиридова С. В.