Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 10.11.2026

Основание проверки плановая

Члены комиссии отв. за орг. питания: Кириллова Н.В. Свинцова В.С., Рожкова Т.П.

Цель проверки в соответствии с планом административно-общественного контроля

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 наличие 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 промаркирован, 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 увеличению объема питания, а также по профилактике здорового питания.

Члены комиссии: Кириллова Н.В. Кириллова
Рожкова Т.П. [подпись]
Свинцова С.В. [подпись]

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки: 10.11.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: Ромнова М.П.
Свищева 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%	

Рожкова Т.П. [signature]
Свищова С.В.

Акт о проведении проверки качества питания в МОУ СШ № 46

Дата проверки 10.11.2026

Основание проверки Плановая

Члены комиссии Ответственный по питанию: Е.А. Апошева Опритова О.А. Литвина Ю.С.

Цель проверки Соответствует плану административно-общественной комиссии

Организационные моменты(информирование, дежурство педагогов, графики приёма пищи, примерное меню) дежурство педагогов ведется, график приема пищи в наличии, меню имеется

Анализ меню соответствует

Состоят на питании 297

Получили питание

Соответствие фактическому наличие детей, получивших питание дети льготных категорий (1-4кл, малоимущ., ОВЗ, инв., дети СВО)

Наличие заявки на питание в наличии

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, сколов на посуде нет

Столовая посуда чистая, без сколов и трещин

Кухонный инвентарь пронумерован, промаркирован

Санитарное состояние зала для приёма пищи соответствует норме

Наличие необходимых инструкций имеется

Наличие ценников имеется

Наличие и состояние бракеражного журнала в наличии, ведется регулярно

Дополнительная информация персонал в спец. одежде, вежливый, консультирует по продукции

Выводы по проверке замечаний нет

Рекомендации по проверке продолжить работу по увеличению охвата питания, а так же по профилактике здорового питания.

Члены комиссии: Апошева Е.А. Апошева
Опритова О.А. Опр
Литвина Ю.С. Литв

С актом ознакомлены буфетчица - Поддубнова Е.Л

Дата

Вопрос рассмотрен

Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ № 46

Дата проведения проверки:10.11.2026
Инициативная группа, проводившая
проверку: Опритова О.А.
Литвина 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	Объём пищевых отходов после приёма пищи А) менее 30% Б) более 30%	

Опритова О.А
Литвина Ю.С