



АКТ
от « 13 » 11 2025
контроля организации питания обучающихся
МАОУ Луговской СОШ

Комиссия в составе: повара-бригадира, медицинского работника, дежурного администратора, представителя родительской общественности (по согласованию) провела взвешивание блюд на соответствие выхода готовой продукции (порции) утвержденному меню.

Результаты взвешивания:

1. Контрольное блюдо размещено/ не размещено на видном месте
(нужное подчеркнуть)
2. Выход готовой продукции (блюда) соответствует/ не соответствует
утвержденному меню
(нужное подчеркнуть)

3. Нарушения

не обнаружено

Члены комиссии

Машаева М. (расшифровка
подписи) (подпись)

Сергеев Е.А. (расшифровка
подписи) (подпись)

Ворожцова С.Н. (расшифровка подписи) (подпись)

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.11.2025 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	

	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	

16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	☒
	Б) да	☐
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	☒
	Б) да	☐
