

Приложение №2

Акт контроля
организации горячего питания обучающихся №

Дата проведения проверки: 03.09.2025
ФИО: Доренко Наталья Александровна

ОМ

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 циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3. Вывешено ли еженедельное 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 циклическим 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	✓

Выявленные нарушения, замечания
замечаний не выявлено.

Предложения по улучшению питания

С результатами контроля организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 18 ознакомлена.

Зав. производством: _____

Принятые меры по выявленным замечаниям:

[illegible]

Приложение №2

Акт контроля
организации горячего питания обучающихся №

Дата проведения проверки: 5 сентября 2016
ФИО: Азаренко Анатолий Владимирович

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 циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	
Б) нет	
3. Вывешено ли ежечеловеческое 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 циклическое меню количеству 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 реализованного 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	

Выявленные нарушения, замечания

1. В меню не ставь ешь первое
рекарми один раз
2. Убрать еду

Предложения по улучшению питания

1. Добавить овощи
2. Добавить подливу к каше

С результатами контроля организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 18
ознакомлена:

Зав. производством:

Принятые меры по выявлению замечаний:

Impatiens perfoliata
specimens refer
diag. Your

Приложение №2

Акт контроля
организации горячего питания обучающихся №

Дата проведения проверки: 25.09.2025
Ф.И.О. Захарова А.А. 10 лет
Смирнова И.В. 10 лет
Гардасова В.В. 10 лет
Переславская Е.Г. 10 лет

Вопрос	Да/нет
1. Имеются ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, по без учета возрастных групп В) нет	✓
2. Вывешено ли циклическое 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 циклическим 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	✓

12	Б) нет	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да		✓
13	Б) нет	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет		✓
14	Б) да	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да		✓
15	Б) нет	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет		✓
16	Б) да	Выявлялись ли при сравнении реализованного меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет		✓
17	Б) да	Имеют ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет		✓
	Б) да		

Выявленные нарушения, замечания

На момент проверки нарушений не выявлено. Заключенный

Предложения по улучшению питания

1) Строго соблюдать технику приготовления пищи
2) Следить за качеством сырья
3) Своевременно обновлять меню
4) Провести проверку соблюдения правил на наличие нарушений, связанных с организацией

С результатами контроля организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 18
ознакомлена:

Зав. производством:

Л.И.И.

Приняты меры по выявленным замечаниям:

*Проведены работы по выявлению
несоответствия на объекте контроля
30.09.2018 Л.И.И.*