



Утверждаю
директор школы
О.А. Гольцман
2025 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Сурское СОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 02.12.2025

Время проверки: 11.30

Состав комиссии:

- Гольцман О.А., директор школы
- Дубровина Л.П., зам. директора по ВР
- Турба С.А., медицинский работник, родитель
- Норина Т.А., ответственной за питание
- _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Творог из говядины</u>	<u>100</u>	<u>54,02</u>
<u>Макаронки отв.</u>	<u>150</u>	<u>20,81</u>
<u>Какао с шоколом</u>	<u>200</u>	<u>11,51</u>
<u>Хлеб в/там.</u>	<u>40</u>	<u>3,50</u>
<u>Консерва</u>	<u>20</u>	<u>17,86</u>

Параметры школьной столовой:

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соответствие меню	<u>+</u>		
График питания учащихся	<u>+</u>		
Качество готовой продукции	<u>удовл.</u>		
Количество посадочных мест	<u>80</u>		
Санитарное состояние столовой	<u>удовл.</u>		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	<u>соблюдается</u>		
Наличие запрещенных продуктов на складе	<u>нет</u>		
Соответствие пищевой продукции, поступающей в ОО, требованиям безопасности	<u>+</u>		
Санитарное состояние складов	<u>удовл.</u>		
Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	<u>+</u>		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	<u>+</u>		

Должностные инструкции сотрудников (разово)	инструкции пищеблока	+		
Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья	пищевых и	+		
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	готовой	+		
Журнал «Здоровье»		+		
Журнал витаминизации сладких блюд	проведения третьих и	+		
Журнал учета режима оборудования	температурного холодильного	+		
Ведомость питания	контроля за	+		
Свидетельство (сентябрь)	о поверке весового оборудования	+		
Меню-раскладка		+		
Перспективное меню	и ежедневное	+		
Технологические карты		+		
Инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам		+		
Программа производственного контроля (разово)		+		
Личная медицинская книжка сотрудника (единоразово)	пищеблока	+		
Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками (внешний вид, спец. одежда)	пищеблока	+		
Чистота и целостность столовых приборов		+	удов.	

В результате проверки установлено:

Санитарное состояние удовлетворительное, запрещенных продуктов на складе нет.
Нет контрольного блюда.

Подписи комиссии:

Толыкина О.А. *ТО*
 Дубровина Л.П. *ЛП*
 Нокрина Л.С. *ЛС*
 Тучева С.А. *СА*