



Утверждаю
Директор школы
О.А. Гольцман
2026 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Сукская СОШ
(наименование организации)

Дата проверки: 17.02.2026

Время проверки: 10.30

Состав комиссии:

- Гольцман О.А., директор школы
- Дубровина Л.П., зам. директора по ВР
- Германова В.В., ответственный за питание
- Турева С.А., медицинский работник,
- родитель

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Этик и мяса</u>	<u>90</u>	<u>50,82</u>
<u>чай вст.</u>	<u>200</u>	<u>13,00</u>
<u>хлеб ржаной</u>	<u>40</u>	<u>2,6</u>
<u>хачапурли</u>	<u>150</u>	<u>29,32</u>
<u>самат / венцирет</u>	<u>60</u>	<u>11,96</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 пищеблока (разово)		+		
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья		+		
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции		+		
Журнал «Здоровье»		+		
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		+		
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования		+		
Ведомость контроля за питанием		+		
Свидетельство о поверке весового оборудования (сентябрь)		+		
Меню-раскладка		+		
Перспективное и ежедневное меню		+		
Технологические карты		+		
Инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам		+		
Программа производственного контроля (разово)		+		
Личная медицинская книжка сотрудника пищеблока (единоразово)		+		
Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)		+		
Чистота и целостность столовых приборов		удовл.		

В результате проверки установлено:

Нет контрастного блюда.
 Продукты с истекшим сроком годности не обнаружены.
 Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Подписи комиссии:

Тавричан О.А. *HT*
 Дубровина Л.В. *ВЛ*
 Гусева С.А. *СЛ*
 Черепанова В.А. *ВЛ*