



АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Суерская СОШ
(наименование организации)

Дата проверки: 27.01.2026

Время проверки: 11.30

Состав комиссии:

1. Гольцман О.А., директор школы
2. Дуровина Л.П., зам. директора по ВР
3. Гурова С.А., медицинский работник
4. Череманова В.В., ответственный за питание
5. _____

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Плов из говядины</u>	<u>200</u>	<u>57,68</u>
<u>Напиток из шиповника</u>	<u>200</u>	<u>19,45</u>
<u>Салат из свеклы с соевым</u>	<u>100</u>	<u>28,50</u>
<u>Хлеб пшени.</u>	<u>40</u>	<u>2,07</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>50</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		уров.		

В результате проверки установлено: Санитарное состояние удовлетворительное. На момент проверки запрещенных продуктов на складе не было.
Нет контрольного блюда

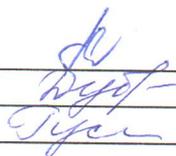
Подписи комиссии:

Толышман О.А. _____

Дубровина Л.Т. _____

Тусева С.А. _____

Черемнова В.Д. _____


 Толышман
 Дубровина
 Тусева
 Черемнова