



Утверждаю  
Директор школы  
О.А. Гольцман  
2025 год

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Свердловская СОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 07.11.2025

Время проверки: 9.30

Состав комиссии:

- Гольцман О.А., директор школы
- Дубровина Л.П., зам. директора по ВР
- Жехрина Т.А., ответственный за питание
- Тусева С.А., меркантильный работник, родитель
- \_\_\_\_\_

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Салат из свекл. кап.</u>	<u>60</u>	<u>28,50</u>
<u>Плов из риса</u>	<u>200</u>	<u>57,68</u>
<u>Компот из фруктов</u>	<u>200</u>	<u>19,45</u>
<u>Чай зеленый.</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>уровн.</u>		
Количество посадочных мест	<u>80</u>		
Санитарное состояние столовой	<u>уровн.</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>уровн.</u>		
Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	<u>+</u>		
От всех 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		уровн.		

В результате проверки установлено: Фактически все блюда соответствует установленным блюдам. В помещении и на пищеблоке соблюдена необходимая чистота. Обязательный отбор суточных проб готовой продукции налажен и осуществляется в полном объеме.

Подписи комиссии:

Галкина О.А.   
 Дубровина Л.П.   
 Тихова С.А.   
 Хохрина М.А. 