



Утверждаю  
Директор школы  
О.А.Тольцман  
2025 год

### АКТ

#### проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Суевская СОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 08.10.2025

Время проверки: 10.30

Состав комиссии:

1. Тольцман О.А., директор школы
2. Видюкина Л.П., зам. директора по В.Р.
3. Жохрина Л.А., ответственный за питание
4. Тусева С.А., медицинский работник др.,
5. родитель

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>БуТЕРРОД с маслом</u>	<u>50</u>	<u>14,60</u>
<u>Пудинг из творога с шоколадом суфлен.</u>	<u>200</u>	<u>77,75</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>15,35</u>

• Параметры школьной столовой:

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соответствие меню	<u>+</u>		
График питания учащихся	<u>+</u>		
Качество готовой продукции	<u>уров.</u>		
Количество посадочных мест	<u>80</u>		
Санитарное состояние столовой	<u>уров.</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>уров</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:

*Всё соответствует нормам. Запрещённых продуктов на складе нет. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.*

Подписи комиссии:

*Толкина О.А. [подпись]*  
*Резникова И.П. [подпись]*  
*Харина Т.А. [подпись]*  
*Турова С.А. [подпись]*