



Утверждаю
Директор школы
Польщман
2025 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МАОУ Суерская СОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 09.09.2025

Время проверки: 10.30

Состав комиссии:

- Польщман О.А., директор школы
- Вуровичева Л.Л., зам. директора по ВР.
- Нарина Л.А., ответственной за питание
- Турева С.А., следственного работника,
- родитель

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
<u>Овощи консервир.</u>	<u>60</u>	<u>20,98</u>
<u>Бедро куриное з.</u>	<u>100</u>	<u>51,22</u>
<u>Хлебобулочные изделия</u> <u>по деревенски</u>	<u>150</u>	<u>17,62</u>
<u>Сок (яблоко, груша)</u>	<u>200</u>	<u>15,77</u>
<u>Хлеб</u>	<u>40</u>	<u>2,11</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>соблюдает-ся</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 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 проведения витаминизации третьих и сладких блюд	проведения третьих и	+		
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	температурного холодильного	+		
Ведомость контроля за питанием	контроля за	+		
Свидетельство о поверке весового оборудования (сентябрь)	о поверке оборудования	+		
Меню-раскладка		+		
Перспективное и ежедневное меню		+		
Технологические карты		+		
Инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам	к моющим и дезинфицирующим средствам	+		
Программа производственного контроля (разово)		+		
Личная медицинская книжка сотрудника пищеблока (единоразово)	пищеблока	+		
Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	санитарно-гигиенических норм	+		
Чистота и целостность столовых приборов	целостность	удовл.		

В результате проверки установлено: _____

Нет контрольного блюда.

Подписи комиссии:

<i>Толкуман О.А.</i>	<i>Сы</i>
<i>Душова И.П.</i>	<i>Мит</i>
<i>Гусева С.А.</i>	<i>Сы</i>
<i>Нохрина М.А.</i>	<i>Тюль</i>