Утверждаю
Директор школы
О.А.Гольцман

_____

«__» _____ 2026 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

Ингалинской СОШ СП МАОУ Суерская СОШ

(наименование организации)

Дата проверки: 22.10.2026.

Время проверки: 11:53

Состав комиссии:

1. Шнайдер Е.Л., руководитель СП
2. Евсютина Е.Л, председатель родительского комитета
3. Осокина М.И., член родительского комитета

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес	Сумма
рыба, тушеная с маслом	98 гр.	34.20
пюре картофельное	158 гр.	11.60
сок	200 гр.	32
кекс	50 гр.	25
хлеб пшеничный	30 гр	2.10
хлеб ржаной	20 гр	2.10
		107 р 00 к.

Параметры школьной столовой:

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соответствие меню	+		
График питания учащихся	+		
Качество готовой продукции	+		
Количество посадочных мест	+		72 посад места
Санитарное состояние столовой	+		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	+		
Наличие запрещенных продуктов на складе	+		нет
Соответствие пищевой продукции, поступаемой в ОО, требованиям безопасности	+		
Санитарное состояние складов	+		
Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+		
От всех ли партий приготовленных блюд	+		

снимается бракераж			
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	+		

В результате проверки установлено: В ходе проверки организации питания в исковой существенных нарушений не выявлено. Фактический вес готовых порций соответствует выходу указанному технологической карте. По вкусовым качествам всё соответствует.

Подписи комиссии:

Е.Л.Шнайдер

Е.Л.Евсютина

М.И.Осокина