

Утверждаю:
Директор школы
Гольцман О.А.

«10» февраля 2026 год

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой Липихинская ООШ С/П МАОУ Суерская СОШ (младшее звено)

Дата проверки: 10.02.26г.

Время проверки: 10.30 – 11.00

Состав комиссии:

1.Мезенцев Н.В. –руководитель СП

2.Мезенцева И.М. – администратор питания

3.Попова А.И. – родитель

4.Звоскова Л.Е. – фельдшер ФАПА

В ходе проверки было установлено следующее:

Меню:

Наименование	Вес (г)	Сумма
Биточки рыбные	100/5	53,81
Кофейный напиток	200	10,96
Хлеб ржаной	20	1,28
Хлеб пшеничный	20	1,28
Пюре картофельное	150	16,07
Яблоко	180	24,30

Параметры школьной столовой:

Показатель	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Соответствие меню	+		
График питания учащихся	+		
Качество готовой продукции	+		
Количество посадочных мест	34		
Санитарное состояние столовой	удовлетворительное		
Соблюдение условий хранения продуктов на складе и в холодильниках	+		
Наличие запрещенных продуктов на складе	нет		
Санитарное состояние складов	удовлетворительное		
Приказ о создании и	+		

порядке работы бракеражной комиссии			
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	+		
Должностные инструкции сотрудников пищеблока (разово)	+		срок годности до ... числа
Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+		
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	+		
Журнал «Здоровье»	+		
Журнал проведения витаминации 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)	удовлетворительное		
Чистота и целостность столовых приборов	+		

В результате проверки установлено:

Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют - объёмам
заявленным в меню.

Суточная проба имеется (за 9 февраля (срок хранения 48 часов))

Подписи комиссии: Мезенцев Н.В.

Мезенцева И.М.

Попова А.И.

Звоскова Л.Е.

