

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой МАОУ «Голышмановская СОШ №4»

Дата проверки: 10.11.2025.

Состав комиссии: 1. Угрюмова Е.А. - социальный педагог  
2. Иваненко Е.А. – председатель профкома  
3. Таирова Н.А. – родитель учащихся школы

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается, работники находятся в масках, перчатках.
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов из нержавеющей стали соответствует норме
- Использование столовых приборов из нержавеющей стали соответствует норме
- Меню соответствует.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Чистота и исправность раковин для мытья рук и полотенец сушиателей, наличие мыла соответствует норме, имеется антисептик для обработки рук.

Контрольное взвешивание готовой продукции:

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр)	Фактический выход(гр)	Разница при взвешивании (гр.)
	Бедро куриное запеченное	100	98	2
	Картофель толченный по деревенски	180	180	
	Сок в ассортименте	200	200	
	Хлеб пшеничный	60	60	
	Хлеб Белгородский	60	60	

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке не совпадают ( в одном из блюд было меньше ) объемам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима - соблюдается
- Качество питания – допустимое
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровожают учащихся на обед
- **Замечания и рекомендации по проверке: Замечания по проверке: отсутствуют.**

Члены комиссии:

Угрюмова Е.А. / Угрюмова

Таирова Н.А. / Таирова

Иваненко Е.А. / Иваненко