АКТ

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

Дата проверки: 11.12.2025.

Состав комиссии: 1. Угрюмова Е.А.- социальный педагог
2. Иваненко Е.А. – председатель профкома
3. Максимова Т.В. – 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 полотенце сушителей, 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.)
	Нагетсы из курицы запеченные Каша гречневая рассыпчатая Чай с сахаром Хлеб пшеничный Хлеб Белгородский	100 200 200 60 60	100 200 200 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 **сопровождают** учащихся на обед
- **Замечания и рекомендации по проверке:** Замечания по проверке: отсутствуют.

Члены комиссии:

Угрюмова Е.А./_____

Максимова Т.В./_____

Иваненко Е.А./_____