

## АКТ

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

Дата проверки: 20.11.2025.

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

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

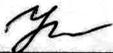
- Технологическое и холодное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается, работники находятся в масках, перчатках.
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность 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.)
	Нагетсы из курицы запеченные	100	100	
	Каша гречневая рассыпчатая	200	200	
	Чай с сахаром	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 сопровождают учащихся на обед
- **Замечания и рекомендации по проверке: Замечания по проверке: отсутствуют.**

Члены комиссии:

Угрюмова Е.А./ 

Щеткова Е.С./ 

Иваненко Е.А./ 