#### АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой

### отделения МАОУ «Голышмановская СОШ № 4№ «Земляновская СОШ»

(наименование организации)

Дата проверки: 15.09.2025

Время проверки: 11-30

Состав комиссии:

Члены комиссии: Миленина Галина Васильевна - зав. отделением

Короткова Людмила Николаевна – член родительского комитета;

Казаринова Татьяна Анатольевна – учитель математики

# В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Использование столовых приборов из нержавеющей стали соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Чистота и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителей, наличие мыла соответствует норме

### Контрольное взвешивание готовой продукции.

No.	Наименование блюда	Выход по	Фактический	Разница при
п/п		меню(гр.	выход	взвешивании
		)	(гр.)	(гр.)
1	Завтрак блюдо: пудинг творожный			
	запечённый с молоком сгущённым	200/20	200/20	
	Чай с сахаром			
		200	200	
	Бутерброд с маслом	30/10	30/10	
	Обед			
	<b>2 блюдо</b> : котлета по хлыновски (говядина и свинина)	100	100	
2	Сынина)			
4	Макаронные изделия			
	Овощи свежие (огурцы или помидоры)	180	180	
	Чай с сахаром	100	100	

Хлеб пшеничный	200	200	
Хлеб ржаной	20	20	
	20	20	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима соблюдается
- Качество питания съели более половины.
- Суточная проба имеется (за14.09.2025(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний по проверке нет

### Члены комиссии:

Г	F	9	N	1	IX	П	Δ	ш	T.T	П	a

•	<b>І.Н. Короткова</b>		
	Т.А. Казаринова		
Хлеб пшеничный	200	200	
V	20	20	
Слеб ржаной	1.75	10000	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима соблюдается
- Качество питания съели более половины.
- Суточная проба имеется (за14.09.2025(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний по проверке нет

Члены комиссий:

Г.В.Миленина

Л.Н. Короткова

Т.А. Казаринова