

## АКТ

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

Дата проверки: 17.03.2026.

Состав комиссии: 1. Угрюмова Е.А. - социальный педагог  
2. Иваненко Е.А. – председатель профкома  
3. Нуруллоева Ж.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 полотенце 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.)
	Курица запеченная	100	119	19
	Картофельное пюре	200	213	13
	Сок в ассортименте	200	200	
	Хлеб пшеничный	20	20	
	Хлеб Белгородский	20	20	

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке **совпадают ( в блюдах перевес в гр) 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./ 

Нуруллоева Ж.С./ 

Иваненко Е.А./ 


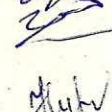
Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.03.2016

Инициативная группа, проводившая проверку: Куряшова Е.А.  
Нурмаева З.Е. Шенко С.А.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	

9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Иванова Е.А. —   
Урюмова Е.А. —   
Кузнецова Н.Е. — 