АКТ

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

Дата проверки: 06.09.2026г.
Состав комиссии: 1. Угрюмова Екатерина Андреевна - социальный педагог

2. Абросимова Алена Андреевна – 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 примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Чистота и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителей, 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.)
	Нагетцы из курицы запеченные	100	103	3 г
	Макаронные изделия отварные	180	193	13 г
	Чай с лимоном	200	200	
	Хлеб пшеничный	20	20	
	Хлеб Белгородский	20	20	

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке **не совпадают (превышают по выдаче готового продукта)** объемам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима - **соблюдается**
- Качество питания – **съели более половины**
- Суточная проба **имеется**
- Бракеражный журнал готовой продукции **имеется**
- Классные руководители **сопровождают** учащихся на обед
- **Замечания и рекомендации по проверке:** Замечаний по проверки нет

Члены комиссии:
Абросимова А.А. /_____
Угрюмова Е.А./_____