АКТ

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

Дата проверки: 14.10.2026г.

Состав комиссии: 1. Угрюмова Екатерина Андреевна - социальный педагог
2. Иваненко Елена Анатольевна- председатель профсоюза
3. Топоркова Н.А. – 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.)
	Плов из птицы Компот из сухофруктов Хлеб пшеничный Хлеб Белгородский	250 200 20 20	256 200 20 20	6 г

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке, **совпадают с** объемам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима - **соблюдается**
- Качество питания – **съели все**
- 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:

Топоркова Н.А. /_____

Угрюмова Е.А./_____ Иваненко Е.А./_____