

## Акт

### проверки организации питания в школьной столовой

#### МБОУ СОШ 1

Дата проверки: 28.01.2026

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

#### Контроль взвешивания готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
	<i>Огурцы в нарезке</i>	<i>60</i>	<i>60</i>	<i>✓</i>
	<i>Мясо тушеное</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>✓</i>
	<i>Домаш. творожок</i>	<i>150</i>	<i>150</i>	
	<i>Компот суккэр</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	<i>✓</i>
	<i>Хлеб ржан., киш</i>	<i>60</i>	<i>60</i>	

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню

соответствуют

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели все.
- Суточная проба имеется/ не имеется за 48 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

**Замечания и рекомендации по проверке:**

*защитный лист*

---

---

---

---

---

---

---

---

**Состав комиссии:**

*Турканиев С.А.*

*Богова С.Н.*

*Рутковский К.И.*

*Восмикина А.А.*

*[Signature]*  
*[Signature]*  
*[Signature]*  
*[Signature]*

---

---

---

---

### Акт проверки горячего питания

Дата проведения проверки: 28.01.2026

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Тужканев Сергей Леонидович

Нрота Светлана Николаевна

Зумботская Анна Ивановна

Россохина Анна Павловна

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	

Замечания и рекомендации:

---



---

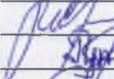
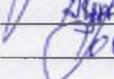


---



---

Подписи членов комиссии:

	Шорова С. П.
	Турканич С. А.
	Дурманбетова К. К.
	Дослимухамбетов А.