

### Акт проверки горячего питания

Дата проведения проверки: 27.04.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: \_\_\_\_\_

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Тимофеева С.В.  
Максимов И.И.

	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:

*замечаний нет*

Подписи членов комиссии:

*Жуковская Е.В.* /  
*Максимович* /

## Акт

### проверки организации питания в школьной столовой

#### МБОУ СОШ 1

Дата проверки: 27.04.2016

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>Салат из св. помидоров</i>	<i>60</i>	<i>60</i>	
	<i>Нашият "курочка"</i>	<i>90</i>	<i>90</i>	
	<i>Рис отварной</i>	<i>150</i>	<i>150</i>	
	<i>Колбас</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	
	<i>Хлеб</i>	<i>60</i>	<i>60</i>	

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

- 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:**

*Замечаний нет*

---

---

---

---

---

---

---

---

**Состав комиссии:**

*Тимофеев СВ*  
*Максимова ГМ*

*В.К.*

---

---

---

---

---

---

---

---