

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МОУ «Магистральнинская СОШ №2»

Дата проверки: 06.02.2026

Время проверки: 13.45

Состав комиссии: Марьяма А.В. зам. директора по БЖ ОБЖ и условий труда
Кривоногова Л.И. - социальной педагог, член
охранительской комиссии
Надирова Л.Т. - председатель комитета по ОТ

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

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)
1	Азу из говядины (обед ГТД)	200	200
2	Уши из свинной кандалов (обед ГТД)	200/10	200/10
3	Каша из вишни	200	200
4	Хлеб	80	80

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

Объём на выходе готовых блюд соответствует объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/^{2 порция} съели более половины/^{3 и 4 порции} съели всё. ^{на}
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний нет.

Кривоносова Л.И. - Л
Маркина А.В. - Л
Наумова Л.Г. - Л