

**АКТ**

проверки организации питания в школьной столовой ГБОУ ООШ с. Зеленовка  
(наименование организации)

Дата проверки: 03.06.26

Время проверки: 9:00

Состав комиссии: Зам.директора по УВР Кондратий Е.Ю., зам директора по ВР Алькина М.А., учитель Горячева Н.М., учитель Хайбуллина Р.Р

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.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<i>Макаронные запеканки с мясом</i>	<i>150</i>	<i>150</i>	
2	<i>Чай фруктовый</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	
3	<i>Батон</i>	<i>050</i>	<i>050</i>	
4	<i>Десерт фруктовый (блюда)</i>	<i>150</i>	<i>150</i>	
5				
6				

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

*[Handwritten signature]*

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 03.06.2026 (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

Члены комиссии:

Алькина М.А.  
Машох Ю.И.  
Горячева Н.М.  
Хайбуллина Р.Р.