

**АКТ**

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

Дата проверки: 19.04.2026

Время проверки: 8:35

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>Овощи консервированные</i>	020	020	
2	<i>Картофель на масле</i>	180	180	
3	<i>Пюре картофельное с соусом сметанным</i>	100	100	
4	<i>Чай фруктовый</i>	200	200	
5	<i>Хлеб пшеничный</i>	030	030	
6	<i>Хлеб ржаной</i>	020	020	

- 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 08.04.26 (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:

*Кондратий Е.Ю.* / *Кондр*  
*Алькина М.А.* / *Ал*  
*Горячева Н.М.* / *Гор*  
*Хайбуллина Р.Р.* / *Хай*