

АКТ № 2  
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 30.10 2024 г.

МАОУ «Белоевская СОШ»

Комиссия в составе Браткиной Надежда Ивановна, Петровой  
Татьяна Леонидовна и Буртовой Елена Михайловна

провела проверку столовой по следующим вопросам:

- ✓1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
- ✓2. Контрольное взвешивание.
- ✓3. Соблюдение циклического меню.
- ✓4. Контроль соблюдения норм питания.
- ✓5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
- ✓6. Контроль ведения документации пищеблока.
- ✓7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
- ✓8. Контроль соблюдения графика работы столовой.
- ✓9. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- ✓10. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- ✓11. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
3. Циклическое меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) \_\_\_\_\_
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) \_\_\_\_\_
6. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
8. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
10. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
11. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: нареканий к приготовленным  
блюдам (первое, второе, салат) нет. Вкус у  
блюд ароматный.  
Хлеб с изюмом хорошего качества.

Подписи членов комиссии:

Браткина Н.И.  
Петрова Е.И.  
Буртова Е.М.