

АКТ № 1
ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

от 18.09 2026г.

МАОУ «Белоевская СОШ»

Комиссия в составе Бражкиной Надежды Ивановны, Федоровой Людмилы Васильевны, Петуковой Марии Леонидовны

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: Блюда приготовлены с хорошим вкусовым качеством.

Рекомендации:

1. Морковь натирать на мелкой терке. (интерес детей)
2. Лук в салат нарезать мелко, либо натирать на терке, чтоб кусочки перешли в общий соус.

Подписи членов комиссии:

Бражкина Н. И.
Федорова Л. В.
Петукова М. А.