

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ «ШИ с. Омолон»
(наименование организации)

Дата проверки: 13.02.2026

Время проверки: 12:40 - 13:20

Состав комиссии:

1. Керасикова Д.А.

2. Шервассова З.С.

3. _____

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Нарушений на пищеблоке не выявлено/ выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид волосы убраны / не убраны под головной убор, спец. одежда соответствует / не соответствует норме)
- Нарушения в зале столовой – не выявлены/ выявлено
- Меню соответствует/ не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд – замечаний нет / есть
- **Контрольное взвешивание готовой продукции.**

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Вареные на шп. со сметаной</u>	<u>300/10</u>	<u>300/10</u>	<u>-</u>
2	<u>Рисов (курица, рис)</u>	<u>300</u>	<u>300</u>	<u>-</u>
3	<u>Салат из коне. огурец, коне. горошка</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>-</u>
4	<u>Компот из смеси сухофруктов</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
5	<u>Хлеб</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>-</u>

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – соответствует норме/не соответствует
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на завтрак/обед

Замечания и рекомендации по проверке: _____

Члены комиссии:

1. Керасикова Д.А.

2. Шервассова З.С.

С актом ознакомлена:

1. Кудрина И.В. И.В.