

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

Дата проверки: 10.03.2026

Время проверки: 12⁴⁰ - 13²⁰

Состав комиссии:

1. Сидорова ДА
2. Черташев ЭЭ.
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	Паста на ш/б со сметаной	300/10	300/10	-
2	Апельс	150	150	-
3	Тертая в соусе	120	120	-
4	Л-т из смеси сухофруктов	200	200	-
5	Хлеб	60	60	-

- Объёмы 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. Сидорова
2. Черташева

С актом ознакомлена:

1. Кудрина И.В. ИВ