

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

Дата проверки: 11.01.2026

Время проверки: 11:40 - 12:20

Состав комиссии:

1. Курьякова АА

2. Шербашов 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	Суп гороховый на мле с чренками	300	300	—
2	Домашнее жаркое	300	300	—
3	Салат из свеж. капусты	60	60	—
4	Кашкот 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. Курьякова АА

2. Шербашов ЭЭ

С актом ознакомлена:

1. Кудрина И.В. И