

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ Бурлацкая СШ

(наименование организации)

Дата проверки: 07.05.2026

Время проверки: 10.00 з.

Состав комиссии:

Мы в составе комиссии - ответств. по  
питанию Азеева Н.А и член родительского  
комитета Чубченко А.И составили состав  
лицей для по проу проверки организации  
питания в школьной столовой. Цель:  
проверить как организованно питание, соблюдение  
времени кормления, меню в соответствии с  
требованиями.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование - исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено ---
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено ---
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Качественные качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Различ. при взвешивании (гр.)
1	<u>котлета рыбная с</u> <u>томатным соусом</u>		<u>100</u>	
2	<u>картофель отварной</u> <u>с маслом</u>		<u>200</u>	
3	<u>гов. с какао и</u> <u>молочком</u>		<u>200</u>	
4	<u>хлеб пшеничный</u>		<u>50</u>	
5				
6				
7				
8				

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам, закрепленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели все.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 24 ч (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Выводы и рекомендации по проверке:

Атмосфера оформлена хорошо.  
Обед нами прошел хорошо, ели все почти,  
есть садовники, окна для мытья  
руки оборудованы - есть мыло, намо-  
ющие, работают стиральные  
машинки. Приемные классы оформлены соответ-  
ственно меню.

Члены комиссии:

Александр Н.А. -

Челышкова А.И. -