

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоивановской ОШ

Дата проверки: 29.01.2026г. (наименование организации)

Время проверки: 09.15

Состав комиссии:

Ответственный за организацию питания в школе Маслова Н.А.

Советник директора по воспитанию Пастернак Е.Б.

Член комиссии по родительскому контролю Хрипункова Т.С.

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.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

Меню на 29.01.2026г.
1. Суп из птицы 4. Рис с мясом
2. Овощи по сезону
(картофель, морковь)
3. Каша из сухариков

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 29.01.2026г. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

Нарушений на пищеблоке не выявлено, сотрудник пищеблока соблюдает санитарно-гигиенические нормы, нарушений в зале столовой не выявлено, столовые приборы чистые и целые. Меню соответствует заявленному, температурный режим и объёмы на выходе готовых блюд соответствуют требованиям. Дети питаются в школьной столовой добровольно.

Члены комиссии:

Маслова Н.А.
Пастернак Е.Б.
Хрипункова Т.С.