

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МКОУ Малоивановской ОШ

Дата проверки: 29.09.2026г. (наименование организации)

Время проверки: 9.30

Состав комиссии:

Ответственный за организацию питания в школе Маслова Н.А.

Советник директора по воспитанию Пастернак Е.Б.

Член комиссии по родительскому контролю Меняева А.В.

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 29.09.26г.
1. каша овсяная с маслом
2. суп овощной с картошкой
3. картофельное пюре с мясом
4. салат овощной.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 28.09.2026 (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Результаты проверки:

Сотрудники пищеблока соблюдают санитарно-гигиенические требования, нарушения в зале столовой не выявлено, соблюдение температурного режима, чистота и целостность столовых приборов соответствует нормам, объёмы на выходе готовых блюд соответствуют заявленным, температурный режим соблюдается. Меню соответствует в школьной столовой.

Члены комиссии:

Н.А. Маслова / Маслова Н.А.
Е.Б. Пастернак / Пастернак Е.Б.
А.В. Меняева / Меняева А.В.