

АКТ ПРОВЕРКИ
 организации горячего питания учащихся МБОУ СШ № 9

Дата проверки: 09.04.2026

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания в МБОУ СШ № 9

Комиссия в составе:

Загораева Н.Ю. – ответственная за питание

Мщерякова Т.М.- зам. директора по УВР

Гусева Е.В.– председатель родительского комитета

Зайцева А.Е. – член родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ СШ № 9

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

| | | |
|----|---|---------------|
| 1 | Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно | исправно |
| 2 | Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено. | не выявлено |
| 3 | Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается | соблюдается |
| 4 | Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено | не выявлено |
| 5 | Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме | соответствует |
| 6 | Меню - соответствует/не соответствует примерному меню. | соответствует |
| 7 | Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям | соответствует |
| 8 | Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается | соблюдается |
| 9 | Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё. | съели все |
| 10 | Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов) | имеется |
| 11 | Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется | имеется |
| 12 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет | да |
| 13 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет | да |

Контрольное взвешивание готовой продукции



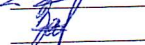

| № п/п | Наименование блюда | Выход по меню(гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-------|----------------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1 | Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 150 | 0 |
| 2 | Котлета мясная из птицы | 100 | 98 | 2 |
| 3 | Какао с молоком | 200 | 200 | 0 |
| 4 | Хлеб пшеничный | 20 | 20 | 0 |
| 5 | Овощи сезонные (огурцы) | 60 | 62 | 2 |

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

 Загораева Н.Ю. – ответственная за питание
 Мщерякова Т.М.- зам. директора по УВР
 Гусева Е.В.– председатель родительского комитета
 Зайцева А.Е. – член родительского комитета