

АКТ ПРОВЕРКИ
организации горячего питания учащихся МБОУ СШ № 9

Дата проверки: 09.09.2026

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

Лысенко В.Н. – 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	Запеканка из творога 230 гр.	230	237	7
2	Сметана 20 гр.	20	18	2
3	Чай с лимоном 200 гр.	200	200	0
4	Хлеб пшеничный 2 сорт обогащенный 30 гр.	30	30	0
5	Фрукты свежие (Яблоко) 100 гр.	100	98	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

 Лысенко В.Н. – член родительского комитета