

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ Александровской ООШ**  
(наименование организации)

Дата проверки: 02.02.2026

Время проверки: 14.30

Состав комиссии:

Председатель комиссии: Ливенцева С. Н., ответственная за питание

Члены комиссии: Кощев С. Н., директор

Ливенцева С. Н., ответственная за питание

Бакулина М. А., учитель

Кулешова А. А., представитель родительской общественности

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

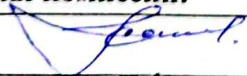
- Технологическое и холодильное оборудование – **исправно/не исправно**
- Нарушений на пищеблоке выявлено/**не выявлено**.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) **соблюдается/не соблюдается**
- Нарушений в зале столовой выявлено/**не выявлено**
-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


**Контрольное взвешивание готовой продукции.**


№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
<b>Обед</b>				
1	Суп картофельный с крупой	250	200	0
2	Мясо тушеное свинина/гуляш	140	90	0
3	Каша гречневая рассыпчатая	200	200	0
4	Чай с сахаром	200	200	0
5	Хлеб пшеничный (йодированный), ржаной	40/20	40/20	0


- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке **соответствуют/не соответствуют** объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – **соблюдается/не соблюдается**
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/**съели всё**.
- Суточная проба **имеется/не имеется** (за 30.01.26)
- Бракеражный журнал готовой продукции **имеется/не имеется**
- Классные руководители **сопровожают/не сопровождают** учащихся на обед.

Члены комиссии:

 /Кощев С.Н./

 /Ливенцева С. Н./

 /Бакулина М. А./

 /Кулешова А. А./