

АКТ № 10

проверки школьной столовой бракеражной комиссией
(школьной комиссии по организации питания)

Дата посещения: 19.05.2026 г.

Председатель комиссии:

Биялова Н.Ж. – директор школы

Члены комиссии:

Фомина К.Ю. – заместитель директора по воспитательной работе

Зикрина К.А. – социальный педагог

Чесенко Т.Н. – менеджер по питанию

Крайзер Н.Е. – медицинский работник школы

Составили настоящий акт о том, что 19 мая 2026 года в 9:15 часов была проведена проверка школьной столовой КГУ «Школа-лицей имени Героя Социалистического Труда Е. Шайкина».

Дата посещения: 19.05.2026 г.

В ходе проверки установлено:

Председатель комиссии:

В день проверки обучающимся были предложены следующие блюда:

• Ленивые голубцы с говядиной – 200 г;

• Соус сметанный – 20 г;

• Гарнир – зелёный горошек – 30 г;

• Компот из свежих яблок – 200 г;

• Хлеб ржано-пшеничный/пшеничный – 30 г.

Комиссией проведено контрольное взвешивание готовых блюд. Выход блюд соответствует утверждённым технологическим картам и установленным нормам питания.

Было установлено, что блюда имеют приятный внешний вид, соответствующую консистенцию, характерный вкус и запах. Температура подачи горячего блюда соответствует требованиям.

В ходе осмотра пищеблока и обеденного зала выявлено:

- санитарное состояние помещений удовлетворительное;
- технологическое оборудование находится в исправном состоянии;
- кухонный инвентарь промаркирован и используется по назначению;

Комиссией соблюдаются правила хранения продуктов и товарного соседства;

• холодильное оборудование функционирует исправно;

• суточные пробы готовой продукции имеются в полном объёме за двое суток и хранятся в соответствии с санитарными требованиями;

В ходе осмотра пищеблока и обеденного зала выявлено:

• сотрудники пищеблока обеспечены санитарной одеждой и соблюдают правила личной гигиены.

• техника и оборудование находится в исправном состоянии;

• кухня и обеденный зал промаркированы и используются по назначению;

• соблюдаются правила хранения продуктов и товарного соседства;

Во время проверки нарушений санитарно-эпидемиологических требований не выявлено.

Выводы по результатам проверки:

Организация питания обучающихся осуществляется на должном уровне. Качество приготовленных блюд соответствует установленным требованиям, вес порций соответствует нормам. Условия хранения продуктов и готовой продукции соблюдаются. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала хорошее. Замечаний по организации питания не имеется.

Рекомендации:

Продолжить работу по обеспечению качественного и безопасного питания обучающихся, соблюдать санитарно-гигиенические требования и осуществлять ежедневный контроль качества приготовляемых блюд.

Члены комиссии по питанию:

- 
- _____ /Виллялова Н.Ж./
_____ /Микрина К.А./
_____ /Фомина К.Ю./
_____ /Крайзер Н.Е./
_____ /Чесенко Т.Н./