

АКТ № 2
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
(школьной комиссии по организации питания)

Дата посещения: 07.09.2026 г.

Председатель комиссии:

Жакупова А.Н. – И.о директора 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 7 сентября 2026 года в 9:30 часов была проведена проверка школьной столовой КГУ «Школа-лицей имени Героя Социалистического Труда Е. Шайкина».

В ходе проверки установлено:

В день проверки обучающимся были предложены следующие блюда:

Паста Болоньезе из птицы – 200 г;

Чай каркаде – 200 г;

Яблоко \ фрукт по сезону – 120 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;
- 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;
- документация по организации питания ведётся своевременно и в полном объёме;
- сотрудники пищеблока обеспечены санитарной одеждой и соблюдают правила личной гигиены.

Во время проверки нарушений санитарно-эпидемиологических требований не выявлено.

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.

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

Жакупова А.Н./
Зикрина К.А./
Фомина К.Ю./
Крайзер Н.Е./
Чесенко Т.Н./