

АКТ № 5
проверки питания в МАОУ «НОШ № 1»

«29» января 2026 г.

г. Губаха

Комиссия в составе Миловановой Г.И., директора; Малюшиной И.С., зав. пер. Переходов Н.А., учитель нач.-кл.; Васковой А.И., предст. родитель. сообщ.-ств., Тосаев С. Ильдарович
провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

- Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
- Контрольное взвешивание.
- Соблюдение цикличного меню.
- Контроль соблюдения норм питания.
- Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
- Контроль ведения документации пищеблока.
- Контроль сертификации продукции
- Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
- Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
- Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
- Проверка наличия санитарных книжек сотрудников.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

- 1 Сырая и готовая продукция (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует норме.
- 2 Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
- Цикличное меню (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- Нормы питания (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- 5 Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
- 6 Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиН/не ведется/иное) ведется в соответствии с СанПиН.
- Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
- Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует/иное) _____
- Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) _____
- 10 График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) имеется, соблюдается
- 11 Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) состояние удовлетворительное
- Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдается/не соблюдается/иное) _____
- 14 Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/не соблюдается/иное) условия и сроки хранения соблюдаются
- Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

Подписи членов комиссии:

Милованова Г.И.

Васкова А.И.
Шаур / Рузанова Н.А.

Малюшина И.С.
Тосаев С.И.