

**АКТ комплексной проверки
школьной столовой комиссией по питанию**

«23» 09 2025г

Комиссия в составе членов бракеражной комиссии: - Миренковой А.А. – председатель комиссии; Гракун Н.В. – ответственный за организацию питания; Тагаевой Л.И. – заместителя директора по АХЧ; Фирсовой Е.М. – заведующий производством;

- Мишиной Н. – родительская общественность;

- Васюк М.И. – родительская общественность;

- _____ – родительская общественность;

- _____ – родительская общественность;

- _____ – родительская общественность;

- _____ – родительская общественность;

составили настоящий акт в том, что «23» 09 2025г в 12:00 в течение 20 мин. была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1) В школьной столовой на «23» 09 2025г по меню дня на время проверки было предложено
каша гречневая рассыпчатая, тефтели мясные, салат капуста, напиток из шиповника, суп рыбный с картофелем

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что порции и вкусовые качества

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия
1	2	3	4
<u>23.09.2025</u> <u>11:50</u>	<u>12:00</u>	<u>каша гречневая</u>	Температура <u>отл/хор/удовл/неудовл</u>
<u>23.09.2025</u> <u>11:50</u>	<u>12:00</u>	<u>Тефтели мясные</u>	Внешний вид <u>отл/хор/удовл/неудовл</u>
<u>23.09.2025</u> <u>11:50</u>	<u>12:00</u>	<u>салат капустный</u>	Запах <u>отл/хор/удовл/неудовл</u>
<u>23.09.25</u> <u>11:50</u>	<u>12:00</u>	<u>Напиток из шиповника</u>	Вкус <u>отл/хор/удовл/неудовл</u>
<u>23.09.25</u> <u>11:50</u>	<u>12:00</u>	<u>суп рыбный</u>	Готовность <u>отл/хор/удовл/неудовл</u>

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют/не соответствуют возрастной потребности детей в калориях.

4) Организация питания: у входа в столовую стоят/не стоят дежурные: и взрослые, и дети:

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает/не хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5)

<input checked="" type="checkbox"/> столы чисто вытерты	<input type="checkbox"/> столы грязные
<input checked="" type="checkbox"/> используются специальные принадлежности для мытья столов	<input type="checkbox"/> НЕ используются специальные принадлежности для мытья столов
<input checked="" type="checkbox"/> тарелки чистые, без сколов	<input type="checkbox"/> тарелки грязные и со сколами

6) Замечена работа дежурных, которые сидели/не сидели за чистотой столов.

7) Заключение:

Фактически блюда соответствуют мин. принцип соответствия нормам, внешний вид блюд, посуды и посуды соответствует требованиям

С актом ознакомлены:

ФИО-должность	Подпись	Дата
- Миренкова А.А. – председатель комиссии;	<i>Миренкова</i>	23.09.25
- Гракун Н.В. – ответственный за организацию питания;	<i>Гракун</i>	23.09.2025
- Тагаева Л.И. – заместитель директора по АХЧ	<i>Тагаева</i>	23.09.25
- Фирсова Е.М.. – заведующий производством;	<i>Фирсова</i>	23.09.2025
- <i>Миренкова</i> родительская общественность;	<i>Миренкова</i>	23.09.2025
- <i>Валюк Л.И.</i> родительская общественность;	<i>Валюк</i>	23.09.2025
- _____ - родительская общественность;		
- _____ - родительская общественность.		
- _____ - родительская общественность;		
- _____ - родительская общественность;		

Родительский контроль горячего питания 23.09.2025 года



