

АКТ № 5
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА
МБОУ «ЗЫБИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА» БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ОТ 13.01.2026

КОМИССИЯ В СОСТАВЕ

Гавришани Е.В. - заместитель директора по УВР
Моргушенко В.В. - представитель от родит. наг. школы
Зреднаур Л.Н. - представитель от родит. средней школы
Редюцкий Ю.В. - представитель от родит. старш. шк.
Тышова В.Д. - и.о. директора

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Санитарное состояние столового зала чистые полы, столы и стулья
3. Состояние помещения пищеблока чистый пищеблок
4. Соблюдение графика работы столовой график работы соблюдается
5. Соблюдение условий и сроков хранения продукции сроки хранения продукции строго соблюдены

6. Наличие, использование, условия хранения моющих средств используются в наличии, используются согласно инструкции

В результате проверки установлено:

1. Наличие меню имеется в наличии
2. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения есть QR коды от упаковок, документация в порядке, подтверждает качество продукции
3. Сроки реализации поступившей продукции сроки строго соблюдаются
4. Доброкачественность, поступившей продукции продукты свежие
5. Наличие журналов журналы заполняются ежедневно
6. Технологическая карта на блюдо имеется
7. Запрещенные изделия, продукты не обнаружены при проверке
8. Условия хранения продуктов
- холодильник есть журнал с замерами температуры
- кладовая стеллажи для хранения
- кухня готовые продукты согласно меню, хлеб
9. Сроки реализации продуктов сроки строго соблюдаются
10. Использование столового инвентаря промаркирован, используется по назначению

11. Взвешивание контрольных порций вес соответствует заявленному
12. Органолептические и визуальные свойства приготовленной пищи в меню
соответствует органолептическим и визуальным
13. Условия хранения суточной нормы св-м хранения
Суточная норма хранится в специальном
отдельном холодильнике, указана дата,
закрывается

В результате проверки установлено:

Обеспечение питаниями (горячими) обучающимися
начальных классов (1-4 кл.) и льготными
категорий (1-11 кл.) завтрак и обед. Меню
соответствует 10-дневному, приготовление
блюда осуществляется в соответствии с
технологическими картами, вес соответ-т
заявленному в меню, соответствует
органолептическим и визуальным св-м
приготовленной пищи
Замечаний не выявлено

Подписи комиссии

Медсестра Е.В. Тавришани
Заведующий В.В. Морозенко
Заведующий Л.М. Бергман
Заведующий Ю.В. Родиошкин