

АКТ № 1
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА
МБОУ «ЗЫБИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА» БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ОТ 01.09.2026

КОМИССИЯ В СОСТАВЕ

Гавришова Е.В. - заместитель директора по УВР
Кисакова Е.А. - педагог-психолог
Моргунов В.В. - представитель от родит. насл. школы
Зредатар Л.Н. - представитель от родит. ср. школы
Кедорчук Н.В. - представитель от род. старш. школы

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует
2. Санитарное состояние столового зала чистые полы, столы, стулья
3. Состояние помещения пищеблока варочная мебель работает, чисто
4. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
5. Соблюдение условий и сроков хранения продукции температурный режим в холодильниках соответствует нормам, условия хранения соблюдаются
6. Наличие, использование, условия хранения моющих средств есть в наличии, используются согласно инструкции

В результате проверки установлено:

1. Наличие меню На стене у окна выданы
2. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения Имеются документы, подтверждающие качество продукции.
3. Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
4. Доброкачественность, поступившей продукции продукты свежие, качество подтверждено сертификатом
5. Наличие журналов Заполнены на момент проверки, ведутся
6. Технологическая карта на блюдо имеется
7. Запрещенные изделия, продукты На момент проверки не обнаружены
8. Условия хранения продуктов
 - холодильник температурный режим соблюдается
 - кладовая стеллажи для хранения в разв. поск
 - кухня в рабочем состоянии, чисто, убрано
9. Сроки реализации продуктов строго соблюдаются
10. Использование столового инвентаря пропаривающ

11. Взвешивание контрольных порций вес соответствует заявлен
12. Органолептические и визуальные свойства приготовленной пищи меню соотв-т органолептическим и визуальным св-м
13. Условия хранения суточной нормы хранится в специальном отделении холодильника, закрыта, указана дата

В результате проверки установлено:

В типовом порядке проходит обеспечение
групп питания обслуживаемых льготных
категорий 1-11 кл (завтрак / обед) и
обслуживаемых 1-4 кл (завтрак) Меню
соответствует 10-дневному. Приготовление
блюда осуществляется в соответствии с
технологическими картами вес соответствует
заявленному в меню, органолептическим
и визуальным свойствам приготовленной
пищи. Заключений не вынесено.

Подписи комиссии

[Подписи]

Е.В. Тавричан
Е.Н. Корашова
А.Н. Бредгаур
В.В. Мордюченко
А.В. Федорчук