

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ТАБАЧНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
ИМЕНИ НИКОЛАЯ ГРИГОРЬЕВИЧА СОТНИКА»  
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

---

**ОКПО 00847073 ОГРН 1159102041394 ИНН/КПП 9104004542/910401001  
ул. им Н.Г. Сотника, д. 5 с. Табачное, 298430, тел./факс: (36554) 98-2-20, 98-2-50  
E-mail: [school\\_bachisaray-rayon27@crimeaedu.ru](mailto:school_bachisaray-rayon27@crimeaedu.ru)**

**АКТ**

**Проведения проверки пищеблока бракеражной комиссией  
в части маркировки производственных столов, холодильного оборудования,  
кухонного инвентаря и посуды.**

От 05.03.2026г

Задачи:

1. Проверить маркировку производственных столов.
2. Проверить маркировку холодильного оборудования.
3. Проверить маркировку кухонного инвентаря.
4. Проверить маркировку кухонной посуды.

Настоящий акт составлен в присутствии председателя и членов бракеражной комиссии:

- Лядновой Л. А., социального педагога — председателя комиссии.
- Бикаевой Г.А., медицинской сестры — члена комиссии.
- Ключко В.Н., классного руководителя 3-А класса — члена комиссии.
- Безлюдной Т.А., классного руководителя 3-Б класса — члена комиссии.
- Малашенко О.С., классного руководителя 7-К класса — члена комиссии.

Мы нижеподписавшиеся составили настоящий акт в том, что 05.03.2026 года была проведена проверка пищеблока в части маркировки.

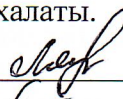




В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние кухонного оборудования и инвентаря соответствует нормам.
2. Технологическое оборудование для приготовления пищи соответствует нормам, производственные столы промаркированы, холодильное оборудование исправно, промаркировано, своевременно размораживается, температурный режим соблюдается.
3. Кухонный инвентарь и кухонная посуда для сырых и готовых пищевых продуктов промаркированы, хранятся в соответствии с требованиями, посуда без трещин и сколов;
4. Столовые принадлежности соответствуют требованиям, используются по назначению.
5. Имеется маркировка уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши.
6. Поваром ведется отбор суточных проб, правила отбора и хранения соблюдаются.

7. Работниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы, имеется спецодежда, обувь, колпаки, халаты.

Председатель комиссии

Члены комиссии

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

Ляднова Л. А.

Бикаева Г. А.

Ключко В. Н.

Безлюдная Т. А.

Малашенко О. С.