

АКТ
проверки организации и качества питания обучающихся
в столовой МБОУ С(К)ШИ

22.01.2026

г. Красновишерск

Комиссия в составе:

1. Вахрушева Г.С. – социальный педагог Е.Н.
2. Алексеева Е.Н. – зам. директора по УВР
3. Ивачева С.В. – медицинская сестра

провела контрольное взвешивание второго блюда:

№	Наименование блюда	факт	выход	расхождение
1	Суфле рыбное	90,0	90,0	нет
2	Картофельное пюре	150,0	150,0	нет
3	Салат из свежей капусты с морковью	60,0	60,0	нет

проверила сроки хранения продуктов:

№	наименование	Срок выработки	Срок хранения
1	Молоко	21.01.2026	9 суток
2	Йогурт	21.01.2026	15 суток
3	Кефир	21.01.2026	15 суток
4	Сметана	21.01.2026	15 суток
5	Сыр	20.12.2025	19.04.2026
6	Масло	29.12.2025	15 мес.
7	Кура	21.01.2026	7 суток

составила настоящий акт о том, что во время проверки выявлено:

на кухне и в обеденном зале чисто, проведена влажная уборка, имеются дезинфицирующие средства.

Все блюда свежеприготовленные, горячие. Хлеб мягкий.

Продуктов с просроченным сроком годности не выявлено, сертификаты на продукты питания имеются.

Меню за 22 января вывешено в обеденном зале. Набор блюд соответствует ежедневному и 10-дневному меню, вес салата и второго блюда соответствует нормам.

Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов.

В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук).

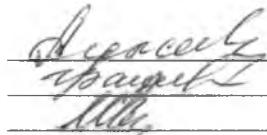
Рабочая одежда сотрудников пищеблока чистая.

Культура обслуживания учащихся соблюдается.

Решение комиссии: нарушения при проверке не выявлены.

Рекомендации: классным руководителям проводить разъяснительные беседы о пользе рыбных блюд.

Члены комиссии


Е.Н. Алексеева

/ Г.С. Вахрушева
/ С.В. Ивачева



/ С.Б. Юдина

С актом ознакомлен(а)