

МУ «Отдел образования администрации Надтеречного муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с.п. ПОДГОРНОЕ»
(МБОУ «СОШ с.п. ПОДГОРНОЕ»)

АКТ

проверки организации и качества питания обучающихся
МБОУ «СОШ с.п. Подгорное»

«20» октября 2025 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Абдураманова Р.И.

Члены комиссии:

1. Байтпакова З.И.
2. Самгулова А.С.
3. Юсупова Р.Я.

В ходе проверки установлено:

1. Проверка документации:

Меню на день проверки утверждено и соответствует меню-требованию и меню для размещения на сайте/информационном стенде (фактическое меню: соответствует / не соответствует утвержденному).

Наличие и правильность заполнения журналов бракеража готовой и сырой продукции: (соответствует / не соответствует требованиям).

Наличие сертификатов и удостоверений качества на поступающую продукцию: (имеются в полном объеме / отсутствуют на часть продукции).

Медицинские книжки работников пищеблока: (имеются, срок действия актуальны / выявлены нарушения).

2. Проверка санитарно-технического состояния пищеблока и обеденного зала:

Санитарное состояние производственных помещений (цехов, моечных), складских помещений: (удовлетворительное / неудовлетворительное).

Соблюдение правил мытья посуды и инвентаря: (соблюдаются / не соблюдаются).

Наличие и маркировка производственного инвентаря, разделочных досок, ножей: (соответствует / не соответствует требованиям).

Соблюдение правил хранения продуктов (сроки годности, условия хранения): (соблюдаются / выявлены нарушения: указать какие).

Наличие моющих и дезинфицирующих средств: (имеются в достаточном количестве / отсутствуют).

состояние обеденного зала: (удовлетворительное / неудовлетворительное).

3. Проверка качества готовой продукции и условий ее раздачи:

Организация раздачи пищи и внешний вид работников раздачи: (соответствует / не соответствует требованиям).

Соответствие объема и выхода порций утвержденным нормам (по результатам контрольного взвешивания): (соответствует / не соответствует).

Органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус):

Блюдо №1

Сырники из творога, запеченные с чаем
с молоком

Блюдо №2

Суп картофельный с бобовыми - вегетарианский

Блюдо №3

Пюре картофельное с сосисками и "Особые
халцы" - жаренные на масле

Выпечка

Булочка сдобная - свежая, аппетитная

Температура подачи горячих блюд: соответствует / не соответствует требованиям СанПиН).

4. Результаты опроса обучающихся:

Проведен выборочный опрос обучающихся 14 классов.

Удовлетворенность ассортиментом и вкусовыми качествами блюд: (высокая / средняя / низкая).

Наличие жалоб и замечаний: (отсутствуют / имеются, указать какие).

Выявленные нарушения и замечания: нет

Подписи членов комиссии:

Председатель: Абдуракова Т.М. [подпись]

Члены комиссии:

Ибраева Т. А. [подпись]
Абдураева З. М. [подпись]
Самиева А. С. [подпись]

С актом ознакомлен:

Ответственный за организацию питания: Узиева М. А. [подпись]

«20» 10 2025 г.