

**Акт**  
**проверки школьной столовой**  
Основная средняя школа села Петровка  
от «17» марта 2026 г.

**Цель проверки:**

1. Организация питания
2. Выход готовой продукции

В соответствии с планом контроля бракеражной комиссией в составе:

**Председатель комиссии:** Ганин С.В.

**Заместитель директора по ВР:** Швецова И.А.

**Социальный педагог:** Иванова Р.Н.

**Член попечительского совета:** Ашуркова И.А.

**Председатель родительского комитета:** Демяшева И.А.

**Медицинский работник школы:** Иванова Ю.В.

17 марта 2026 года была проведена плановая проверка организации питания и выхода готовой продукции в школьной столовой.

В день проверки в обеденном зале было своевременно вывешено утверждённое меню, доступное для ознакомления учащихся и педагогов. Взвешивание порций показало, что выход готовой продукции всех блюд соответствует установленной меню-раскладке и санитарным нормам.

Во время проверки в столовой присутствовали дежурные учителя, которые контролировали соблюдение учащимися правил личной гигиены (мытьё рук перед приёмом пищи), а также следили за дисциплиной и культурой поведения детей во время обеда.

Особое внимание было уделено условиям хранения продуктов и готовых блюд. В холодильном оборудовании в соответствии с требованиями хранились суточные пробы всех приготовленных блюд с соблюдением температурного режима и маркировки.

Комиссией также проверено наличие и актуальность сопроводительной документации на продукты питания. Все сертификаты соответствия и качества имелись в наличии, сроки годности соблюдены.

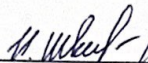
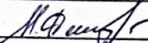
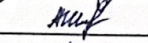
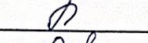

Членами комиссии отмечено, что в столовой поддерживается надлежащее санитарное состояние: соблюдаются чистота и порядок, проводится регулярная влажная уборка. Разделочные доски и ножи промаркированы и хранятся в соответствии с установленными требованиями. Журналы бракеража сырой продукции, готовой пищи, а также журнал осмотра сотрудников ведутся регулярно и заполняются своевременно.

Дополнительно установлено, что персонал столовой соблюдает правила личной гигиены, работает в спецодежде, а технологический процесс приготовления пищи организован в соответствии с нормативными требованиями.

**Вывод:** организация питания в школьной столовой соответствует установленным правилам и нормам школьного питания. Нарушений, влияющих на качество и безопасность питания, не выявлено.

**Председатель комиссии:**  Ганин С.В.

**Члены комиссии:**

 Швецова И.А.  
 Иванова Р.Н.  
 Ашуркова И.А.  
 Иванова Ю.В.  
 Демяшева И.А.

