

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

от 18 марта 2026 года

Комиссия в составе:

Фокина С.Н. – ответственный по питанию, Пахомова И.В. – член бракеражной комиссии
 Пименова В.А. – учитель истории составили настоящий акт в том, что 18 марта 2026 года в 11⁰⁰ ч была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11⁰⁰ час.

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 18 марта 2026 г. было предложено

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор. блюдо	193	Гречка по-купечески с мясом (филе куриное)	240	51,26	348	11	13	25
		31	Икра кабачковая (порционно)	20	15,62	24,4	0,4	1,8	1,72
	гор. напиток	283	Компот из сухофруктов	200	7,18	126	0,88	0,01	32
	хлеб	ПР	Хлеб пшеничный/ржаной	40	8	83	3	0	16
				500	82,06				
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска	23	Салат из квашеной капусты с маслом растительным	60	12,11	93	1	5	7
	1 блюдо	110	Борщ с капустой и картофелем, со сметаной	210	28,45	168	9	6	31
	2 блюдо	423	Тефтели из мяса кур с соусом	90	30,02	158	7	7	10
	гарнир	472	Картофельное пюре/Картофель в молоке	150	30,42	164	3	4	26
	напиток	629	Чай фруктовый	200	5,91	48	1	0	10
	хлеб бел.	ПР	Хлеб пшеничный	20	4	45	2	0	10
	хлеб черн.	ПР	Хлеб ржаной	20	4	38	1	0	6
				750	114,91				

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 3 порций Гречка по-купечески с мясом (филе куриное), 3 порции Икра кабачковая (порционно), полученная масса равнялась 725 г 702 и _____ г _____, что соответствует (не соответствует) норме (выход готовой продукции _____), а так же 3 порций Салат из б/к капусты, 3 порций Борщ с капустой и картофелем, со сметаной, 3 порции Чай фруктовый полученная масса равнялась 190 г 630 г, 600 г

_____ , что соответствует (не соответствует) норме (выход готовой продукции _____)

При дегустации родители отметили, что качество готовых блюд соответствует (не соответствует) норме.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют (не соответствуют) возрастной потребности детей.


4) Организация питания: у входа в столовую стоят 3 раковины с жидким мылом для мытья рук. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений выявлено не было/ было

6) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

7) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

С актом комиссии ознакомлена :

 повар: Маршанская Е.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:
Фокина С.Н. – ответственный по питанию,

Пахомова И.В. – член бракеражной комиссии

Пименова В.А. – учитель истории

