АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

от 02 октября 2026 года

Комиссия в составе:
Фокина С.Н. – ответственный по питанию, Пахомова Т.В. – член бракеражной комиссии

Пименова В.А. – учитель истории составили настоящий акт в том, что 02 октября 2026 года в 10^{00} ч была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10^{00} час.

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 02 октября 2026 г. было предложено

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калор-сть	Б	Ж	У
Завтрак	гор.блюдо	53,24	Суп молочный с вермишелью, сливочным маслом, десерт фруктовый	260	58,6	303	12	16	22
	гор.напиток	269	Чай с шиповником	200	7,18	75	0	0	18
	хлеб	ПР	Батон пшеничный	40	16,28	118	4	1	33
				500	82,06				
Обед	закуска	37	Салат картофельный с огурцами солеными и квашеной капустой	60	23,8	34	1	5	9
	1 блюдо	38	Суп картофельный с горохом	200	17,08	145	6	5	18
	2 блюдо	428	Котлеты из мяса кур с соусом	90	40	133	11	9	12
	гарнир	394	Рис припущенный с овощами	150	20,13	239	4	5	12
	напиток	702	Компот из свежих яблок	200	5,9	138	0	0	34
	хлеб бел.	ПР	Хлеб пшеничный	20	4	45	2	0	10
	хлеб черн.	ПР	Хлеб ржаной	20	4	38	1	0	6
				740	114,91				

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

При взвешивании 3 порций Суп молочный с вермишелью, сливочным маслом, десерт фруктов, полученная масса равнялась 770 г, 3 порций Салат картофельный с огурцами солеными и квашеной капустой 180 г, 3 порций Суп картофельный с горохом, 600 г, что соответствует (не соответствует) норме (выход готовой продукции, а так же 3 порции Котлеты из мяса кур с соусом, полученная масса равнялась 180 г и3 порции Рис припущенный с овощами 450 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 Т.В. – член бракеражной комиссии

Пименова В.А. – учитель истории