

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
обучающихся ГБОУ СОШ № 6

от 02.10.2026г.

Комиссия в составе:

Директора ГБОУ СОШ № 6 А.Д. Бородулиной, заместителя директора по ВР Е.С. Наумовой, советника директора по воспитанию Л.Н. Ануфриевой составили настоящий акт о том, что 02.10.2026 года в ГБОУ СОШ № 6 была проведена проверка школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

ВОПРОСЫ ПРОВЕРКИ	РЕЗУЛЬТАТ
Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Обучающиеся посещают школьную столовую согласно утвержденному графику приема пищи. Замечаний нет.
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует
Санитарно- техническое содержание обеденного зала	Соответствует нормам
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Имеются, соблюдаются
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	Соответствует. Имеется спец. одежда
Органолептические показатели готовых блюд	Соответствует.
Объем пищевых отходов	Минимальный

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи
2. Контроль за полнотой вложения продуктов
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания

Настоящий акт составлен в присутствии:

1. Наумовой Елены Сергеевны – ответственной за питание в ОО, Ивановой Валентины Михайловны – школьной медицинской сестры, советника директора по воспитанию Ануфриевой Ларисы Николаевны
2. Мы, нижеподписавшиеся составили настоящий акт о том, что 02 октября 2026 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами. Контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах: перед раздачей пищи.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения, подносы обрабатываются после каждого применения.
4. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
5. Проверили внешний вид работников пищеблока.
6. Ведется бракеражный журнал.

Выводы и предложения:

1. Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.
2. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Ответственный за питание _____ Е.С. Наумова

Школьная мед.сестра _____ В.М. Иванова