

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 14.01. 2026 года время 8.20.

Комиссия в составе: Кудряшкова А.А., Трощева Т.С.,  
Васютко В.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Технологическое и холодильное оборудование	<u>рабочее/ не рабочее</u>
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Наличие специальных комплектов одежды у персонала и условия хранения инвентаря	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Наличие и условия хранения дезинфицирующих средств	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Чистота и целостность столовых приборов	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Наличии достаточного количества посуды и внутреннего инвентаря на пищеблоке	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Суточная проба (срок хранения 48 часов)	<u>имеется/ не имеется</u>
Соблюдение норм и правил хранения продуктов питания	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Наличии необходимой информации на стенде столовой	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Наличие деклараций/ сертификатов на продукты	<u>имеется/ не имеется</u>
Состояние вентиляционной системы	<u>рабочее/ не рабочее</u>
Наличие термометров	<u>рабочее/ не рабочее</u>
Нарушений в зале столовой /пищеблоке	<u>выявлено/ не выявлено</u>

Замечания и рекомендации по

проверке: Замечаний не обнаружено.

Комиссия с актом ознакомлены:

Кудряшкова А.А.  
Трощева Т.С.  
Васютко В.А.

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 20 января 2026 года время 10.00.

Комиссия в составе: Мельников В.А., Киселев Р.В., Терещенко В.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Технологическое и холодильное оборудование	<u>рабочее/ не рабочее</u>
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Наличие специальных комплектов одежды у персонала и условия хранения инвентаря	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Наличие и условия хранения дезинфицирующих средств	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Чистота и целостность столовых приборов	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Наличии достаточного количества посуды и внутреннего инвентаря на пищеблоке	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Суточная проба (срок хранения 48 часов)	<u>имеется/ не имеется</u>
Соблюдение норм и правил хранения продуктов питания	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Наличии необходимой информации на стенде столовой	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Наличие деклараций/ сертификатов на продукты	<u>имеется/ не имеется</u>
Состояние вентиляционной системы	<u>рабочее/ не рабочее</u>
Наличие термометров	<u>рабочее/ не рабочее</u>
Нарушений в зале столовой /пищеблоке	<u>выявлено/ не выявлено</u>

Замечания и рекомендации по

проверке: не обнаружены. Наличие столов имеется между лотками, за каждым лотком закреплен стол.

Комиссия с актом ознакомлены:

[Подписи]

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 28 января 2026 года время 13<sup>00</sup>

Комиссия в составе: Нильсенов О.В., Торчаков В.В., Кунушев А.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Технологическое и холодильное оборудование	<u>рабочее/ не рабочее</u>
Ведение бракеражного журнала готовой продукции	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Наличие специальных комплектов одежды у персонала и условия хранения инвентаря	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Наличие и условия хранения дезинфицирующих средств	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Чистота и целостность столовых приборов	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Наличие достаточного количества посуды и внутреннего инвентаря на пищеблоке	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Суточная проба (срок хранения 48 часов)	<u>имеется/ не имеется</u>
Соблюдение норм и правил хранения продуктов питания	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Наличие необходимой информации на стенде столовой	<u>соблюдается/ не соблюдается</u>
Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок	<u>соответствует/ не соответствует</u>
Наличие деклараций/ сертификатов на продукты	<u>имеется/ не имеется</u>
Состояние вентиляционной системы	<u>рабочее/ не рабочее</u>
Наличие термометров	<u>рабочее/ не рабочее</u>
Нарушений в зале столовой /пищеблоке	<u>выявлено/ не выявлено</u>

Замечания и рекомендации по

проверке: не обнаружены.

Комиссия с актом ознакомлены:

*(Handwritten signatures of the commission members)*