

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 04 февраля 2026 года время 10 00

Комиссия в составе: Кукушкина А.А., Чивкина О.В.,
Трошкова Т.С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Замечания и рекомендации по

проверке: не обнаружено

Комиссия с актом ознакомлены:

Кукушкина А.А. Кукуш
Трошкова Т.С. Трош
Чивкина О.В. Чив

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 12 февраля 2026 года время 13¹⁰

Комиссия в составе: Нильсен О.В., Кукушечкина А.А.,
Тарканова В.В.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Замечания и рекомендации по

проверке: не обнаружено.

Комиссия с актом ознакомлены:

Кукушечкина
Сидорова
Тарканова

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 24.02. 2026 года время 8 30

Комиссия в составе: Кукушкина А.В., Киселов В.А.,
Григорьев М.С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Замечания и рекомендации по

проверке: не обнаружено. Наличие столов согласно утвержденному графику питания.

Комиссия с актом ознакомлены:

Кукушкина
В.А.
Григорьев