

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 04.04. 2026 года время 8.35.

Комиссия в составе: Трашкова Т.В., Мельникова О.В.,
Колесников 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: Питание сбалансировано, продукты свежие, температура блюд соответствует требованиям.

Комиссия с актом ознакомлены:

(Подписи)

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 16 апреля 2026 года время 9.20.

Комиссия в составе: Арунхисе А.А., Мескина Р.В.,
Трашкова Д.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> <u>не выявлено</u>

Замечания и рекомендации по

проверке: не обнаружено.

Комиссия с актом ознакомлены:

Арунхисе А.А.
Мескина Р.В.
Трашкова Д.С.

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 24 апреля 2026 года

время 14.05.

Комиссия в составе: Трошечко Т. В., Мельник С. В.,
Мельник В. Ф.

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.

Комиссия с актом ознакомлены:

Трошечко Т. В.
Мельник С. В.
Мельник В. Ф.