АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 02 сентября 2026 года время 8.35.

Комиссия в составе: Трошева Т.С., Кукушкина А.А., Стригунова В.Н.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Замечания и рекомендации по проверке: не выявлено.

Комиссия с актом ознакомлены:

Трошева Т.С.

Кукушкина А.А.

Стригунова

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 10 сентября 2026 года время 13.20.

Комиссия в составе: Иванова О.В., Кукушкина Ф.А., Трофимова Т.С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Замечания и рекомендации по проверке: не обнаружено. Наличие столов для блюд. соблюдение чистоты поверхностей.

Комиссия с актом ознакомлены:

Кукушкина Ф.А.

Трофимова Т.С.

Иванова О.В.

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 24 сентября 2026 года время 9.25.

Комиссия в составе: Стрищукова В.Ю, Исаенко О.В, Кукушкина А.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

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

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет.

Комиссия с актом ознакомлены:

Кукушкина А.А.

Исаенко О.В.

Стрищукова