

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 02.10. 2025 года время 9.25.

Комиссия в составе: Вукунянский А.А., Черисев Б.Ю.,
Трошица 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: наличием руководителем пищеблока в
рамках о вкусовой и пищевой цен, о правилах
личной гигиены.

Комиссия с актом ознакомлены:

Вукунянский А.А.
Трошица Т.С.
Черисев Б.Ю.

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 14.10. 2025 года время 14.15.

Комиссия в составе: Исметов В.А., Терчаков В.В.,
Кукушкин 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
Наличие 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
Наличие 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:

Кукушкин А.А.
Исметов В.А.
Терчаков В.В.

АКТ

внутренней проверки пищеблока в ГБОУ СОШ с. Ягодное

от 20.10. 2025 года время 13.10.

Комиссия в составе: Ильинский В.В., Границкий Т.В.,
Чернышев Т.В.

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
Наличие 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
Наличие 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.

Комиссия с актом ознакомлены:

В.В. Границкий Т.В.
Чернышев Т.В.
Ильинский В.В.