

# АКТ

## о результатах проверки школьной столовой мониторинговой комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

от « 14 » 01 2026 г.

Комиссия в составе: Самородкова О.Т. - зам. дир. по ВР  
Анхельтирова М.С. - шеф-повар  
Величенко О.Т. - лаборант  
Журавлева Н.В. - зам. дир. по общественной работе  
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Цель:** Контроль за сроками реализации продуктов, наличие сертификатов Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Заполнение документации. Контроль за соответствием требованиям используемой посуды. Контроль по проверке соответствия рациона меню.

**В ходе мониторинга было проверено:**

1. Качество поступающих продуктов питания качество высокое, имеются сертификаты
2. Технология приготовления блюд по тех-м картам
3. Исправность холодильно-технологического оборудования исправно, термометры рабочие, холодильники чистые
4. Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд сроки соблюдаются, условия соблюдаются
5. Санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой удов-ое
6. В меню на 14.01.26. жаркое по дом., салат с морковью и сыром, чай каркаде, яблоко, хлеб п/п.
7. Было проведено контрольное взвешивание вес булочных изделий - 500г.
8. Проведена экспертиза вкусовых качеств блюд соль, сахар в пределах N

**Выводы и рекомендации:** Качество продуктов соответствует меню, соблюдаются сроки хранения, условия хранения, сроки хранения, условия хранения. Сан-гиг. состояние пищеблока удов-ое.

Комиссия:

[Подписи]