

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ СОШ №72

А.Е.Тетерин



### Акт проверки работы школьной столовой

#### МАОУ СОШ №72

Мы, нижеподписавшиеся, 22.04.2026 г. провели проверку работы школьной столовой по плану:

- Оборудование обеденного зала мебелью (столами, табуретами), их санитарное состояние;
- Осмотр технологического и холодильного оборудования;
- Наличие кухонного и столового оборудования;
- Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и инвентаря;
- Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения температуры и влажности воздуха, условия хранения продуктов;
- Наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования, обработки яиц, пакетов и баночек (сок, йогурт, сметана и др.)
- Соблюдение правил мытья и сушки посуды;
- Рацион питания учащихся (наличие примерного 10-дневного меню с указанием калорийности продуктов и массы блюда; меню на каждый день; использование щадящего режима питания; наличие молочных, мясных, овощных блюд; недопустимость использования блюд, не рекомендованных для детского питания);
- Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- Производство блюд в соответствии с технологическими картами.
- Бракераж готовой продукции;
- Наличие и хранение суточных проб;
- Наличие и ведение журналов учетной документации;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- Соблюдение правил по охране труда, пожарной и электробезопасности;

В ходе проверки выявлено:

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям СанПин;
- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам;
- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;

- Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола; конструкции позволяют производить влажную уборку; имеются средства измерения температуры воздуха, приборы измерения влажности; имеются сведения о дате поступления продуктов и сроках их реализации;

-Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, ведется журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств;

-Имеются инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, фруктов, мытью пакетов с соками, баночек с йогуртами.

Работа поваров, мойщиков посуды и кухонного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями;

- Правила мытья и сушки соответствуют требованиям СанПиНа;

- Имеется примерное 10 –дневное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, творог, яйца, сыр, соки, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты;

-Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;

-Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами, и сборником рецептов;

- Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия – «отлично». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюда соответствуют утвержденной рецептуре, блюдо – недосолено (по мнению комиссии). Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам;

- Фельдшером школы ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;

- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПин;

-Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;

- Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

Проверку школьной столовой на основании приказа от 20.08.2025 года № 59/ОД «Об организации работы школы» по МАОУ СОШ №72 провели:

Председатель комиссии, замдиректора по ВР И.В. Шабунина Шабунина И.В.

Член комиссии, председатель ПК Н.А. Шолухова Шолухова Н.А.

Член общешкольного родительского комитета

Мигунова А.И.  
Буякина О.С.  
Михайлов А.В.  
Туркина Ю.В.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 256233904371995990837526139856067300059550830084

Владелец Тетерин Альберт Евгеньевич

Действителен с 05.11.2025 по 05.11.2026