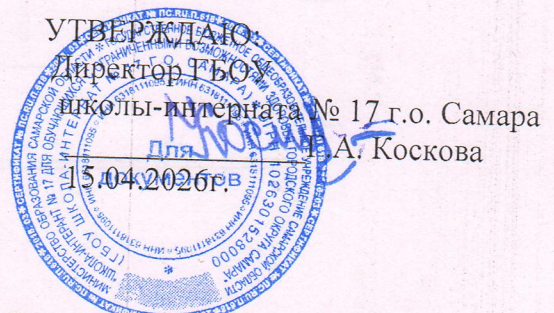


Государственное бюджетное образовательное учреждение Самарской области
«Школа-интернат № 17 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
городского округа Самара»



Акт

проверки организации питания, оценки соответствия действующим санитарным правилам и нормам помещений, оборудования, инвентаря, персонала пищеблока

15 апреля 2026года

Комиссия, назначенная приказом директора школы от 04.09.2024г. № 02-18-35 в составе:
председатель – Тюлюсова Е.В., старший воспитатель;
члены комиссии: Панин С.В. – заведующий хозяйством; Борзова В.Ф. – специалист по охране
труда; Егорова С.В., - диетсестра; Кирьянова Г.А. – член Совета родителей школы проверили
работу школьной столовой. Время проверки: 13-50 час.
составила акт в том, что при проверки организации питания, оценки соответствия
действующим санитарным правилам и нормам помещений, оборудования, инвентаря,
персонала пищеблока выявила следующее:

В ходе проверки выявлено:

1) Столы чистые, тарелки и стаканы не имеют сколов.

Все работники пищеблока в чистой спецодежде (согласно Нормам).

Санитарное состояние помещений в удовлетворительном состоянии.

В тумбочках, в коридоре и в помещении гарманже находятся различные предметы, инструмент
бывший в употреблении, моющие средства.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 4-х порций тушеной капусты с котлетой и 3 трех тарелок по 6 порций салата
из огурцов и лука, полученная масса равнялась 2396г. тушеной капусты с котлетой и 1800 г.

салата из огурцов и лука, что соответствует заявленному выходу в меню (выход готовой
тушеной капусты с котлетой одной порции – 320г, выход готового салата из огурцов и лука
одной порции -100г).

При дегустации рассольника на костно-мясном бульоне отметили, что вкусовые качества
достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено- закрыты крышками и
запечатаны.

Температурный режим в холодильниках 2-7 градусов, что соответствует норме.

На основании вышеизложенного комиссия пришла к выводу:

- качество готовой продукции удовлетворительное;

- внешний вид сотрудников пищеблока удовлетворительный;

- Тумбочки, в коридоре и в помещении гарманже очистить от посторонних предметов, не
предназначенных для пищеблока.

Тюлюсова Е.В. _____

Панин С.В. _____

Борзова В.Ф. _____

Егорова С.В. _____

Кирьянова Г.А. _____