

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 77
имени героя Советского Союза Хомякова Владилена Павловича

АКТ

Проверки школьной столовой в МАОУ СОШ № 77

Дата проверки: 17.04.2026 год

Состав комиссии:

Попова Ю.В. – и.о. директор МАОУ СОШ №77;
Верейкина Н.А. –учитель МАОУ СОШ №77;
Усынина Е.Н. – диспетчер по питанию МАОУ СОШ №77.
Проволович Н.В. – медицинский работник
Ольха М.А. – зав.столовой ШБС №11
Павлюченко Н.А.- родитель

Комиссией была проведена проверка организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 77, в ходе которой было установлено:

- питание организовано в соответствии с утверждённым графиком питания, время питания по графику обучающихся с 8-40 – 9-00;

- накрытые блюда соответствуют утвержденному двухнедельному меню;

-блюда накрыты в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора по соблюдению противоэпидемиологических норм, (4 порции за столом, из расчета 4 посадочных мест);

- меню на 17.04.2026: Бутерброд с маслом, суфле-фиш, картофельное пюре/фасоль стручковая зеленая, чай лимонный, хлеб крестьянский с витаминами.

- в 8-35 при замере бесконтактным термометром температуры готовых блюд на столах у обучающихся: суфле-фиш- 65⁰, картофельное пюре- 65⁰ чай лимонный -75⁰;

- при контрольном взвешивании: Бутерброд с маслом 15/10гр.(15/10гр.) Суфле-фиш-100гр.(100гр.), картофельное пюре /фасоль стручковая зеленая 100/50гр. (100/50 гр.), чай лимонный – 200г. (200г.)

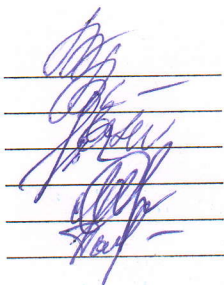
- пищевая проба – в наличии.

- в 9-00 после окончания приема пищи % несъедаемых блюд составило 0,5%: накрыто 120 порция, из них не съедено 4 порции.

Сотрудники пищеблока находятся в специальной одежде (шапочка, перчатки, маски).

Количество столовой посуды и столовых приборов

- достаточное количество
- трещины и сколы на посуде не имеются.



Ю.В.Попова
Н.А.Верейкина
Е.Н.Усынина
Н.В.Проволович
М.А. Ольха
Н.А.Павлюченко