

**АКТ**  
**проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 3»**  
**общешкольным родительским комитетом**

Дата	18.03.2026
Столовая	МБОУ СОШ № 3
Заведующая производством	Банникова Елена Александровна
Проверяющие	1. Лукашова О.А. 2. 3.
1. Требования к обеденному залу - состояние внутренней отделки стен, потолка - чистота пола - чистота столов - наличие салфеток - наличие информационных стендов	хорошо удовлетворены всего места в наличии. есть.
2. Требования к персоналу - наличие спецодежды - чистота спецодежды - отсутствие украшений - отсутствие признаков заболеваний	есть идеально по правилам отсутствует.
3. Требования к меню - меню опубликовано - меню утверждено директором - соответствует двухнедельному меню	Да Да Соответствует
4. Требования к питьевому режиму - питьевой режим организован - стаканы обрабатываются в соответствии с требованиями	Да Да
5. Требования к раздаче	

- применяются одноразовые перчатки	Да
6. Требования к помещению и оборудованию пищеблока - санитарное состояние пищеблока - состояние внутренней отделки стен, потолка - оборудование исправно	в целом уровень Да
7. Требования к блюдам - вес порций соответствует меню - вкусовые качества - пища не холодная	Да Ориентировочно в целом
8. Требования к организации мытья рук - наличие мыла - наличие полотенец	Имеется Да
9. Организация питания - количество питающихся, - стоимость питания	454 1 - 4 завтра 119,2 обед 152,7 15 - 11 завтра 152,7 обед 166,2
10. Проведение бракеража готовой продукции - записи проведения бракеража внесены в журнал	в целом
11. Требования к работе буфета - нет запрещенных в детском питании продуктов	в целом

Проверяющие:

1. Муромцев О.А.
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Заведующий производством

Представитель администрации

Башкин Евгений Викторович

Овчинников Д.Ю. директор