

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 05 сентября 2025 года

Комиссия в составе:

Кавтасьева Т.В.- директор ГБОУ ООШ с. Покровка
Бусаргина Н.В. - председатель бракеражной комиссии
Лаврина Г.В. - представитель родительской общественности
Мухангалиева Н.В.- председатель родительского комитета
Уколова О.А. – ответственный за организацию питания в школе

с целью изучения эффективности системы питания в школе
проверила организацию питания учащихся в ГБОУ ООШ с.Покровка и
установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «01 » сентября 2025 г. № 7 оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания»
2. Количество детей, получающих горячее питание - 51 человек, что составляет 100% от общего числа.
3. Условия для организации питания учащихся:
Наличие пищеблока: столовая - 77 м².
Наличие зала питания: обеденный зал на 40 мест.
Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала –
удовлетворительное, в августе 2025 года производился косметический
ремонт помещения.
4. График приема пищи.
Завтрак:
9¹⁰-9³⁰ (20 минут) 1-9 классы
Обеды:
11⁰⁰-11²⁰ (20 минут) 5-9 классы
12⁰⁰-12²⁰ (20 минут) 1-4 классы

;

- в столовой для питания детей организовано три большие перемены: после первого урока – 20 минут для завтрака; после второго и третьего уроков – по 20 минут для обеда обучающихся начальных классов и основного звена.
- Санитарное состояние – удовлетворительное. В столовой произведён косметический ремонт. В зале столовой светло и чисто. Проводится ежедневная уборка рабочего места. Посуда хранится на стеллажах.

- Наличие маркировки на посуде – имеется.
- Меню (завтрак, 1-4 классы) на 05 сентября 2025г:
 - Яблоко – 100 гр.;
 - Котлеты из мяса с соусом – 100г;
 - Каша перловая рассыпчатая с овощами – 150 гр.;
 - Хлеб пшеничный – 30 гр;
 - Чай с лимоном – 200/3,5
- Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).
- По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:
 - Яблоко – 5 баллов
 - Бутерброд с повидлом – 5 баллов
 - Котлеты из мяса с соусом – 5 баллов
 - Каша перловая рассыпчатая с овощами – 5 баллов
 - Хлеб пшеничный – 5 баллов
 - Чай с лимоном – 5 баллов

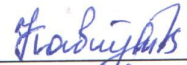
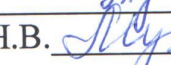
Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.

- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.
- Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
- Группы для приёма пищи идут в сопровождении классных руководителей.
- В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами
- Вкусовые качества предлагаемых блюд – отличные. Отходов после приёма пищи – минимальное..
- Порции соответствуют возрастным нормам.
- Организация питания: для мытья рук имеются 2 раковины с подачей тёплой воды. Руки сушат при помощи бумажных полотенец.

Нарушений выявлено не было

Выводы и рекомендации по проверке

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей

Кавтасьева Т.В. 
 Бусаргина Н.В. 
 Лаврина Г.В. 
 Уколова О.А. 
 Мухангалиева Н.В. 

С актом ознакомлена:

Старший повар:  Суркова Е.С.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ
ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ПОКРОВКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА НЕФТЕГОРСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБОУ ООШ с.ПОКРОВКА, ИНН 6377015234/637701001, ОГРН 1116377000585,
446604, РФ, Самарская обл., муниципальный район Нефтегорский, с.Покровка, ул.Первомайская 5.
Тел. (84670)331 80; факс (84670)331 17 e-mail: uv.pokr_sch@63edu.ru

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 09 сентября 2025 года

Комиссия в составе:

Кавтасьева Т.В.- директор ГБОУ ООШ с. Покровка

Бусаргина Н.В. - председатель бракеражной комиссии

Лаврина Г.В. - представитель родительской общественности

Мухангалиева Н.В.- председатель родительского комитета

Уколова О.А. – ответственный за организацию питания в школе

с целью изучения эффективности системы питания в школе
проверила организацию питания учащихся в ГБОУ ООШ с.Покровка и
установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «01» сентября 2025 г. № 7 оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания»

2. Количество детей, получающих горячее питание - 51 человек, что составляет 100% от общего числа.

3. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 77 м².

Наличие зала питания: обеденный зал на 40 мест.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала –
удовлетворительное, в августе 2025 году производился косметический
ремонт помещения.

4. График приема пищи.

Завтрак:

9¹⁰-9³⁰ (20 минут) 1-9 классы

Обеды:

11⁰⁰-11²⁰ (20 минут) 5-9 классы

12⁰⁰-12²⁰ (20 минут) 1-4 классы

;

- в столовой для питания детей организовано три большие перемены: после первого урока – 20 минут для завтрака; после второго и третьего уроков – по 20 минут для обеда обучающихся начальных классов и основного звена.

- Санитарное состояние – удовлетворительное. В столовой произведён косметический ремонт. В зале столовой светло и чисто. Проводится ежедневная уборка рабочего места. Посуда хранится на стеллажах.
 - Наличие маркировки на посуде – имеется.
 - Меню (завтрак, 1-4 классы) на 09 сентября 2025г:
 - Бутерброд с повидлом и маслом – 60 гр.;
 - Каша вязкая молочная пшённая с м/сл – 200/5 гр.;
 - Хлеб пшеничный – 40 гр.;
 - Какао с молоком – 200
 - Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).
 - По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:
 - Бутерброд с повидлом и маслом – 5 баллов
 - Каша вязкая молочная пшённая с м/сл – 5 баллов
 - Хлеб пшеничный – 5 баллов
 - Какао с молоком – 5 баллов
- Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются..
 - Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
 - Группы для приёма пищи идут в сопровождении классных руководителей.
 - В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами
 - Вкусовые качества предлагаемых блюд – отличные. Количество отходов после приёма пищи – минимальное..
 - Порции соответствуют возрастным нормам.
 - Организация питания: для мытья рук имеются 2 раковины с подачей тёплой воды. Руки сушат при помощи бумажных полотенец.
- Нарушений выявлено не было

Выводы и рекомендации по проверке

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей

Кавтасьева Т.В. Кавтасьева
 Бусаргина Н.В. Бусаргина
 Лаврина Г.В. Лаврина
 Уколова О.А. Уколова
 Мухангалиева Н.В. Мухангалиева

С актом ознакомлена:

Старший повар: Суркова Суркова Е.С.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ
ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ПОКРОВКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА НЕФТЕГОРСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБОУ ООШ с.ПОКРОВКА, ИНН 6377015234/637701001, ОГРН 1116377000585,
446604, РФ, Самарская обл., муниципальный район Нефтегорский, с.Покровка, ул.Первомайская 5.
Тел. (84670)331 80; факс (84670)331 17 e-mail: uv.pokr_sch@63edu.ru

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 17 сентября 2025 года

Комиссия в составе:

Кавтасьева Т.В.- директор ГБОУ ООШ с. Покровка

Бусаргина Н.В. - председатель бракеражной комиссии

Лаврина Г.В. - представитель родительской общественности

Мухангалиева Н.В.- председатель родительского комитета

Уколова О.А. – ответственный за организацию питания в школе

с целью изучения эффективности системы питания в школе

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ ООШ с.Покровка и
установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «01 » сентября 2025 г. № 7 оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания »
2. Количество детей, получающих горячее питание - 51 человек, что составляет 100% от общего числа.
3. Условия для организации питания учащихся:
Наличие пищеблока: столовая - 77 м².
Наличие зала питания: обеденный зал на 40 мест.
Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала –
удовлетворительное, в августе 2025 года производился косметический
ремонт помещения.
4. График приема пищи.
Завтрак:
9¹⁰-9³⁰ (20 минут) 1-9 классы
Обеды:
11⁰⁰-11²⁰ (20 минут) 5-9 классы
12⁰⁰-12²⁰ (20 минут) 1-4 классы
 - в столовой для питания детей организовано три большие перемены: после первого урока – 20 минут для завтрака; после второго и третьего уроков – по 20 минут для обеда обучающихся начальных классов и основного звена.
 - Санитарное состояние – удовлетворительное. В столовой произведён косметический ремонт. В зале столовой светло и чисто. Проводится

ежедневная уборка рабочего места. Посуда хранится на стеллажах.

- Наличие маркировки на посуде – имеется.
- Меню (обед, 1-4 классы) на 17 сентября 2025 г:
 - Винегрет овощной – 60 гр.;
 - Суп картофельный с клёцками и зеленью – 200 гр;
 - Шницель из мяса с соусом – 100 гр.;
 - Каша гречневая рассыпчатая – 150 гр;
 - Компот из кураги - 200
 - Хлеб пшеничный – 30 гр;
 - Хлеб ржано пшеничный – 30 гОбъем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).
- По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:
 - Винегрет овощной – 5 баллов
 - Суп картофельный с клёцками и зеленью – 5 баллов
 - Шницель из мяса с соусом – 5 баллов
 - Компот из кураги – 5 баллов
 - Хлеб пшеничный – 5 баллов
 - Хлеб ржано пшеничный – 5 баллов

Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.

- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.
- Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
- Группы для приёма пищи идут в сопровождении классных руководителей.
- В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами
- Вкусовые качества предлагаемых блюд – отличные. Количество отходов после приёма пищи – минимальное.
- Порции соответствуют возрастным нормам.
- Организация питания: для мытья рук имеются 2 раковины с подачей тёплой воды. Руки сушат при помощи бумажных полотенец.

Нарушений выявлено не было

Выводы и рекомендации по проверке

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей

Кавтасьева Т.В. Кавтасьева

Бусаргина Н.В. Бусаргина

Лаврина Г.В. Лаврина

Уколова О.А. Уколова

Мухангалиева Н.В. Мухангалиева

С актом ознакомлена:

Старший повар: Суркова Суркова Е.С.

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 26 сентября 2025 года

Комиссия в составе:

Кавтасьева Т.В.- директор ГБОУ ООШ с. Покровка

Бусаргина Н.В. - председатель бракеражной комиссии

Лаврина Г.В. - представитель родительской общественности

Мухангалиева Н.В.- председатель родительского комитета

Уколова О.А. – ответственный за организацию питания в школе

с целью изучения эффективности системы питания в школе
проверила организацию питания учащихся в ГБОУ ООШ с.Покровка и
установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего
договора от «01 » сентября 2025 г. № 7 оказывает ООО «Красноглинский
комбинат детского питания »

2. Количество детей, получающих горячее питание - 51 человек, что
составляет 100% от общего числа.

3. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 77 м².

Наличие зала питания: обеденный зал на 40 мест.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала –
удовлетворительное, в августе 2025 году производился косметический
ремонт помещения.

4. График приема пищи.

Завтрак:

9¹⁰-9³⁰ (20 минут) 1-9 классы

Обеды:

11⁰⁰-11²⁰ (20 минут) 5-9 классы

12⁰⁰-12²⁰ (20 минут) 1-4 классы

- в столовой для питания детей организовано три большие перемены: после первого урока – 20 минут для завтрака; после второго и третьего уроков – по 20 минут для обеда обучающихся начальных классов и основного звена.
- Санитарное состояние – удовлетворительное. В столовой произведён косметический ремонт. В зале столовой светло и чисто. Проводится ежедневная уборка рабочего места. Посуда хранится на стеллажах.
- Наличие маркировки на посуде – имеется.

- Меню (обед, 1-4 классы) на 26 сентября 2025 г:

- Салат из свежих огурцов с луком репчатым – 60 гр.;
- Суп из овощей со сметаной и зеленью – 200/5/1;
- Шницель из мяса с соусом - 100 гр.;
- Рис отварной с м/сл – 150 гр
- Компот из кураги - 200
- Хлеб пшеничный – 30 гр;
- Хлеб ржано пшеничный – 30 г

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

- По органолептическим показателям приготовленные блюдам получили следующие оценки:

- Салат из свежих огурцов с луком репчатым – 5 баллов
- Суп из овощей со сметаной и зеленью – 5 баллов
- Шницель из мяса с соусом – 5 баллов
- Рис отварной – 5 баллов
- Компот из кураги – 5 баллов
- Хлеб пшеничный – 5 баллов
- Хлеб ржано пшеничный – 5 баллов

Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.

- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются..
- Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
- Группы для приёма пищи идут в сопровождении классных руководителей.
- В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами
- Вкусовые качества предлагаемых блюд – отличные. Отходов после приёма пищи – минимальное..
- Порции соответствуют возрастным нормам.
- Организация питания: для мытья рук имеются 2 раковины с подачей тёплой воды. Руки сушат при помощи бумажных полотенец.

Нарушений выявлено не было

Выводы и рекомендации по проверке

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей

Кавтасьева Т.В. Кавтасьева

Бусаргина Н.В. Бусаргина

Лаврина Г.В. Лаврина

Уколова О.А. Уколова

Мухангалиева Н.В. Мухангалиева

С актом ознакомлена:

Старший повар: Суркова Суркова Е.С.