

## АКТ

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 12 января 2026 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 м<sup>2</sup>.  
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:  
9<sup>10</sup>-9<sup>30</sup> (20 минут) 1-9 классы  
Обеды:  
11<sup>00</sup>-11<sup>20</sup> (20 минут) 5-9 классы  
12<sup>00</sup>-12<sup>20</sup> (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 12 января 2026 г:
  - Бутерброд с сыром – 60 гр.;
  - Каша вязкая молочная пшеничная – 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 сыром – 5 баллов
  - Каша вязкая молочная пшеничная – 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. 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  
 Мухангалиева Н.В. Мухангалиева  
 Уколова О.А. Уколова

С актом ознакомлена:

Старший повар: Суркова Суркова Е.С.

## АКТ

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 20 января 2026 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 м<sup>2</sup>.  
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:  
9<sup>10</sup>-9<sup>30</sup> (20 минут) 1-9 классы  
Обеды:  
11<sup>00</sup>-11<sup>20</sup> (20 минут) 5-9 классы  
12<sup>00</sup>-12<sup>20</sup> (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 20 января 2026г:
  - Салат из белокачанной капусты с яблоком – 100 гр.;
  - Котлеты «Московские» – 100 гр.;
  - Макароны изделия отварные с м/р – 150 гр;
  - Хлеб пшеничный – 40 гр;
  - Компот из сухофруктов – 200
- Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).
- По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

- Салат из белокачанной капусты с яблоком – 5 баллов;
- Котлеты «Московские» – 5 баллов;
- Макароны изделия отварные с м/р – 5 баллов;
- Хлеб пшеничный – 5 баллов;
- Компот из сухофруктов – 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. Тавитин

Бусаргина Н.В. Бус

Лаврина Г.В. Лавр

Мухангалиева Н.В. Мухан

Уколова О.А. Укол

С актом ознакомлена:

Старший повар: Суркова

Суркова Е.С.

## АКТ

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 28 января 2026 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 м<sup>2</sup>.  
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:  
9<sup>10</sup>-9<sup>30</sup> (20 минут) 1-9 классы  
Обеды:  
11<sup>00</sup>-11<sup>20</sup> (20 минут) 5-9 классы  
12<sup>00</sup>-12<sup>20</sup> (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 28 января 2026 г:
  - Яблоко – 100 гр.;
  - Сосиски отварные с томатным соусом – 100 гр;
  - Рис отварной с м/сливочн – 150 гр
  - Напиток из плодов шиповника - 200
  - Хлеб пшеничный – 30 гр;Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).
- По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:
  - Яблоко – 5 баллов
  - Сосиски отварные с томатным соусом – 5 баллов
  - Рис отварной с м/сливочн – 5 баллов
  - Напиток из плодов шиповника - 5 баллов
  - Хлеб 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  
Мухангалиева Н.В. Мухангалиева  
Уколова О.А. Уколова

С актом ознакомлена:

Старший повар: Суркова Суркова Е.С.

## АКТ

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 30 января 2026 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 м<sup>2</sup>.  
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:  
9<sup>10</sup>-9<sup>30</sup> (20 минут) 1-9 классы  
Обеды:  
11<sup>00</sup>-11<sup>20</sup> (20 минут) 5-9 классы  
12<sup>00</sup>-12<sup>20</sup> (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 30 января 2026 г:
  - Вафли – 60 гр.;
  - Жаркое из птицы – 250 гр;
  - Чай с сахаром - 200
  - Хлеб пшеничный – 45 гр;

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

- По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:
  - Вафли – 5 баллов
  - Жаркое из птицы – 5 баллов
  - Чай с сахаром – 5 баллов
  - Хлеб пшеничный – 5 баллов

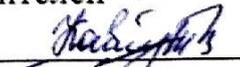
Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.

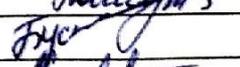
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются..
- Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
- Группы для приёма пищи идут в сопровождении классных руководителей.
- В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами
- Вкусовые качества предлагаемых 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

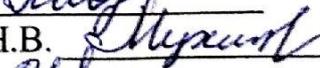
### Выводы и рекомендации по проверке

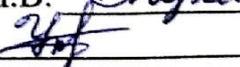
- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди учащихся и родителей

Кавтасьева Т.В. 

Бусаргина Н.В. 

Лаврина Г.В. 

Мухангалиева Н.В. 

Уколова О.А. 

С актом ознакомлена:

Старший повар: 

Суркова Е.С.