

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 09 февраля 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 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 09 февраля 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 блюдам 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 17 февраля 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 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 17 февраля 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. 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 25 февраля 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 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

- Наличие маркировки на посуде – имеется.
 - Меню (завтрак, 1-4 классы) на 17 февраля 2026г:
 - Салат из белокачанной капусты с яблоком – 100 гр.;
 - Котлеты «Московские» – 100 гр.;
 - Макаaronные 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;
 - Макаaronные 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. 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 27 февраля 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 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 27 февраля 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. 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.