

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 07 апреля 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 07 апреля 2026 г:

- Печенье – 60 гр.;
- Птица тушеная в томатном соусе – 100 гр.;
- Каша гречневая рассыпчатая – 150 гр;
- Хлеб пшеничный – 30 гр;
- Чай с сахаром – 200

• Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

• По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

- Печенье – 5 баллов
- Птица тушеная в томатном соусе – 5 баллов
 - Каша гречневая рассыпчатая – 5 баллов
 - Хлеб пшеничный – 5 баллов
 - Чай с сахаром – 200– 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 15 апреля 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 15 апреля 2026г:
 - Икра кабачковая – 60 гр.;
 - Птица тушеная в томатном соусе -100 гр;
 - Макаaronные изделия отварные с м/р – 150 гр
 - Хлеб пшеничный – 40 гр;
 - Чай с сахаром – 200
- Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).
- По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:
 - Икра кабачковая – 5 баллов
 - Птица тушеная в томатном соусе -5 баллов
 - Макаaronные изделия отварные – с м/р – 5 баллов
 - Хлеб пшеничный – 5 баллов
 - Чай с сахаром – – 5 баллов


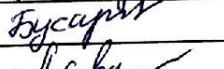
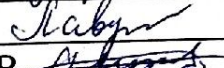

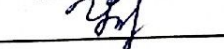
Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.

- 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.

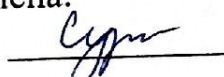
Нарушений выявлено не было

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.

АКТ

проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 23 апреля 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 (обед, 1-4 классы) на 23 апреля 2026 г:

- Яблоко – 100 гр.;

- Томатный суп харчо с курицей и зеленью – 15/200/1 гр;

- Кнели куриные с соусом – 100 гр

- Пюре картофельное с м/сливочн -150 гр

- Сок фруктовый в ассортименте - 200

- Хлеб пшеничный – 30 гр;

-Хлеб ржано-пшеничный-30 гр

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

- Яблоко – 5 баллов

- Томатный суп харчо с курицей и зеленью – 5 баллов

- Кнели куриные с соусом – 5 баллов

- Пюре картофельное с м/сливочн -5 баллов

- Сок фруктовый в ассортименте - 5 баллов

-Хлеб ржано-пшеничный- 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 28 апреля 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 28 апреля 2026 г:
 - Салат Светофор – 60 гр.;
 - Котлеты Московские соусом – 100 гр;
 - Рис отварной с м/сливочн – 150 гр
 - Компот из смеси сухофруктов - 200
 - Хлеб пшеничный – 30 гр;

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

- По органолептическим показателям приготовленные блюдам получили следующие оценки:
 - Салат Светофор – 5 баллов
 - Котлеты Московские соусом – 5 баллов
 - Рис отварной с м/сливочн – 5 баллов
 - Компот из смеси сухофруктов – 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.