

## АКТ

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 05 мая 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 05 мая 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 13 мая 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 13 мая 2026г:

- Икра кабачковая – 60 гр.;
- Птица тушеная в томатном соусе -100 гр;
- Макароны 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
- Макароны 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. 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 мая 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 мая 2026 г:
  - Салат из квашеной капусты – 100 гр.;
  - Жаркое из птицы – 200 гр.;
  - Кнели куриные с соусом – 60 гр
  - Кисель - 200
  - Хлеб пшеничный – 40 гр;

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

- Салат из квашеной капусты – 5 баллов
- Жаркое из птицы – 5 баллов
- Кнели куриные с соусом – 5 баллов
- Кисель - 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. 

Мухаммадиева Н.В. 

Уколова О.А. 

С актом ознакомлена:

Старший повар:  Суркова Е.С.

## АКТ

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 26 мая 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 26 мая 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.