

## АКТ

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 17 июня 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

Загородникова И.Н. – учитель

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 ЛДП «РОСТОК» при 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 в Лагере дневного пребывания «РОСТОК» при ГБОУ ООШ с.Покровка составляет 22 человека, 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 2019 году производился косметический ремонт помещения.
4. График приема пищи.  
Завтрак:  
9<sup>15</sup>-10.00 (45 минут)  
Обеды:  
13<sup>00</sup>-14<sup>20</sup> (60 минут)

Санитарное состояние столовой – 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) на 17 июня 2026 г:
    - Яйцо варёное – 60 гр.;
    - Каша молочная геркулесовая с масл/слив – 250/5 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:
    - Яйцо варёное – 5 баллов
    - Каша молочная геркулесовая с масл/слив – 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.
  - Группа для приёма пищи идут в сопровождении воспитателей.
  - 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:** замечаний по организации горячего питания не выявлено

- воспитателям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди воспитанников и их родителей.

Кавтасьева Т.В. *Кавтасьева*

Бусаргина Н.В. *Бусаргина*

Лаврина Г.В. *Лаврина*

Мухангалиева Н.В. \_\_\_\_\_

Уколова О.А. *Уколова*

Загородникова И.Н. *Загородникова*

С актом ознакомлена:

Старший повар:

Суркова Е.С. *Суркова*