ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ПОКРОВКА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА НЕФТЕГОРСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБОУ ООШ с.ПОКРОВКА, ИНН 6377015234/637701001,ОГРН 1116377000585.
446604, РФ, Самарская обл., муниципальный район Нефтегорский , с.Покровка, ул.Первомайская 5.
Тел. (84670)331 80; факс (84670)331 17 e-mail: uv.pokr_sch@63edu.ru

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 02 октября 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 2026 г. №7 оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания»
2. Количество детей, получающих горячее питание - 46 человек, что составляет 100% от общего числа.
3. Условия для организации питания учащихся:
Наличие пищеблока: столовая - 77 м^2.
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^{10}-9^{30} (20 минут) 1-9 классы
Обеды:
11^{00}-11^{20} (20 минут) 5-9 классы
12^{00}-12^{20} (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 02 октября 2026г*:
  - Яблоко – 100 гр.;
  - Котлеты из мяса с соусом – 100г;
  - 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 блюдам получили следующие оценки:
  - Яблоко – 5 баллов
  - Котлеты из мяса с соусом – 5 баллов
  - Каша гречневая рассыпчатая– 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. _____
Уколова О.А._____
Мухангалиева Н.В._____

С актом ознакомлена:

Старший повар: _____Суркова Е.С.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ПОКРОВКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА НЕФТЕГОРСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБОУ ООШ с.ПОКРОВКА, ИНН 6377015234/637701001,ОГРН 1116377000585,
446604, РФ, Самарская обл., муниципальный район Нефтегорский , с.Покровка, ул.Первомайская 5.
Тел. (84670)331 80; факс (84670)331 17 e-mail: uv.pokr_sch@63edu.ru

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 07 октября 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 2026 г. № 7 оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания »
2. Количество детей, получающих горячее питание – 46 человек, что составляет 100% от общего числа.
3. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 77 $м^2$.
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^{10}-9^{30} (20 минут) 1-9 классы
Обеды:
11^{00}-11^{20} (20 минут) 5-9 классы
12^{00}-12^{20} (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 октября 2026 г:*
  - Икра кабачковая – 100 гр.;
  - Жаркое из птицы - 250 гр.;
  - Кисель - 200
  - Хлеб пшеничный – 40 гр;

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

- По органолептическим показателям приготовленные блюдам получили следующие оценки:
  - Икра кабачковая – 5 баллов
  - Жаркое из птицы - 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. 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

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

Кавтасьева Т.В _____
Бусаргина Н.В. _____
Лаврина Г.В. _____
Уколова О.А. _____
Мухангалиева Н.В. _____

С актом ознакомлена:
Старший повар: _____ Суркова Е.С.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ПОКРОВКА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА НЕФТЕГОРСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБОУ ООШ с.ПОКРОВКА, ИНН 6377015234/637701001,ОГРН 1116377000585,
446604, РФ, Самарская обл., муниципальный район Нефтегорский , с.Покровка, ул.Первомайская 5.
Тел. (84670)331 80; факс (84670)331 17 e-mail: uv.pokr_sch@63edu.ru

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 12 октября 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 2026 г. № 7 оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания»
2. Количество детей, получающих горячее питание - 46 человек, что составляет 100% от общего числа.
3. Условия для организации питания учащихся:
Наличие пищеблока: столовая - 77 м^2.
Наличие зала питания: обеденный зал на 40 мест.
Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, в августе 2025 году производился косметический ремонт помещения.
4. График приема пищи.
Завтрак:
9^{10}-9^{30} (20 минут) 1-9 классы
Обеды:
11^{00}-11^{20} (20 минут) 5-9 классы
12^{00}-12^{20} (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 октября 2026г*:
  - Бутерброд с повидлом и маслом – 60 гр.;
  - Каша молочная геркулесовая с м/сл – 200/5 гр.;
  - Хлеб пшеничный –40 гр;
  - Чай с сахаром – 200
- Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).
- По органолептическим показателям приготовленные блюдам получили следующие оценки:

- Бутерброд с повидлом и маслом – 5 баллов
- Каша молочная геркулесовая с м/сл – 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. 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

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

Кавтасьева Т.В _____
Бусаргина Н.В._____
Лаврина Г.В._____
Уколова О.А._____
Мухангалиева Н.В._____

С актом ознакомлена:

Старший повар: _____Суркова Е.С.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С.ПОКРОВКА МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА НЕФТЕГОРСКИЙ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБОУ ООШ с.ПОКРОВКА, ИНН 6377015234/637701001,ОГРН 1116377000585,
446604, РФ, Самарская обл., муниципальный район Нефтегорский , с.Покровка, ул.Первомайская 5,
Тел. (84670)331 80; факс (84670)331 17 e-mail: uv.pokr_sch@63edu.ru

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 20 октября 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 2026 г. оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания »
2. Количество детей, получающих горячее питание - 46 человек, что составляет 100% от общего числа.
3. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 77 м^2.
Наличие зала питания: обеденный зал на 40 мест.
Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, в августе 2025 году производился косметический ремонт помещения.

4. График приема пищи.

Завтрак:
9^{10}-9^{30} (20 минут) 1-9 классы
Обеды:
11^{00}-11^{20} (20 минут) 5-9 классы
12^{00}-12^{20} (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 октября 2026 г*:
  - Печенье – 60 гр.;
  - Котлеты из птицы «Московские» с соусом – 100/5/
  - Каша гречневая – 180 гр
  - Чай с сахаром – 200 гр
  - Хлеб пшеничный –30 гр;

  Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).
- По органолептическим показателям приготовленные блюдам получили следующие оценки:
  - Печенье – 5 баллов
  - Котлеты из птицы «Московские» с соусом – 5 баллов
  - Каша гречневая – 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. _____

Уколова О.А. _____

Мухангалиева Н.В _____

С актом ознакомлена:

Старший повар: _____ Суркова Е.С.