

**Акт общественного контроля организации питания в
Авангардском филиале ГБОУ СОШ с.Алексеевка**

10.04.2026 г.

Комиссия в составе:

Спиридоновой Е.М. - председатель бракеражной комиссии

Демченко М.В. - представитель родительской общественности

Борминцева Ю. С. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «30» августа 2024 г. оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 59 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 98,3 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 120 м²., которая состоит из 1 цеха.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 мест, площадь - 60 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала

удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013 г.

5. График приема пищи.

Обеды:

10⁰⁰-10²⁰ - 1-4 классы

11⁰⁰-11²⁰ - 5-9 классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 01 сентября 2020 г. Какуриной Л.И. и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в Нефтегорском районе.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 10 апреля 2026г. состоит из завтрака:

- суп молочный с рисом - 200 гр.;

- хлеб пшеничный – 50гр.;
- фрукты свежие – 120 гр.,
- кисель – 200 гр.;
- бутерброд с джемом – 50 гр.
- сок фруктовый - 200гр.;

Меню на 10 апреля 2026 года состоит из обеда:

- суп картофельный с макаронными изделиями – 250 гр.
- пюре из гороха – 180гр.
- шницель из курицы с соусом – 100 гр.,
- салат «Бурячок» – 60 гр.;
- чай с лимоном – 200гр
- хлеб пшеничный – 40гр
- хлеб ржаной – 30гр.
- Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак:

- суп молочный с рисом - 5 баллов
- хлеб пшеничный - 5 баллов
- фрукты свежие - 5 баллов
- кисель - 5 баллов
- бутерброд с джемом – 5 баллов
- сок фруктовый - 5 баллов

Обед:

- суп картофельный с макаронными изделиями - 5 баллов
- пюре из гороха - 5 баллов
- шницель из курицы с соусом
- салат «Бурячок» - 5 баллов
- чай с лимоном - 5 баллов
- хлеб пшеничный – 5 баллов
- хлеб ржаной - 5 баллов

7. Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.

8. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, инвентарь промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.

Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов не соответствует нормам оснащения (отсутствует второй комплект). Используется

посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда имеет сколы.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.

Работник пищеблока работает в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 3 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: организация питания удовлетворительная.

Рекомендации: приобрести второй комплект столовой посуды, заменить посуду со сколами.

Спир Е.М. Спиридонова

Крючкова К.В.Крючкова

Николаева Л.В.Николаева

Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с. Алексеевка учебный корпус №1

« 14 » апреля 2026 г.

Комиссия в составе:

Чередниковой Е.А. - директор ГБОУ СОШ с. Алексеевка

Макаровой М.А. - председатель бракеражной комиссии

Татаринцевой Л.А. - медицинский сотрудник

Гаршина А.И. - представитель родительской общественности

_____ - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «29» августа 2025 г. оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием _____ учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 100%

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 200 м², которая состоит из 4 цехов.

Наличие зала питания: обеденный зал на 70 мест, площадь - 80 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала –
удовлетворительное.

5. График приема пищи.

Завтраки:

9¹⁰-9²⁰ - 1-е классы

Обеды:

10⁰⁰-10²⁰ - 1 классы

10⁵⁰-11¹⁰ - 2, 4-а, б классы

11⁵⁰-12¹⁰ - 3, 4-в классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 01 сентября 2025 г. Какуриной Л.И. и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в Нефтегорском районе.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 14.04 2026 г. состоит из:

- 1 суп картофельный с шинкованной капустой ;
- 2 пюре с котлетой ;
- 3 салат овощной с яблоками ;
- 4 чай с лимоном ;
- 5 хлеб мякиш ;
- 6 хлеб ржаной ;

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с. Алексеевка учебный корпус №1**

21 апреля 2026 г.

Комиссия в составе:

Чередниковой Е.А. - директор ГБОУ СОШ с. Алексеевка

Николаевой И.В. - председатель бракеражной комиссии

Гусевой Л.Ю. - медицинский сотрудник

Бузыкиной И.А. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «29» августа 2025 г. оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 78 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 91,7 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 180 м²., которая состоит из 1 цеха.

Наличие зала питания: обеденный зал на 100 мест, площадь - 120 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2015г.

5. График приема пищи.

Завтраки:

9¹⁰-9²⁰- 5-11 классы

Обеды:

10⁵⁰-11¹⁰- 5-7 классы

11⁵⁰-12¹⁰- 8-11 классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 01 сентября 2025 г. Какуриной Л.И. и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в Нефтегорском районе.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 21 апреля 2026 г.

состоит из:

- макаронные изделия отварные-200гр.;
- котлеты из курицы с соусом-100гр.;
- компот из свежих яблок +С витаминизация-200гр.;
- хлеб пшеничный-50гр.;
- бутерброд с джемом – 50гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- макаронные изделия отварные – 5 баллов
- котлеты из курицы с соусом – 5 баллов;
- компот из свежих яблок +С витаминизация – 5 баллов;
- хлеб пшеничный- 5 баллов;
- бутерброд с джемом - 5 баллов.

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

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.

8. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, инвентарь промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.

Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует нормам оснащения (2-х кратное превышение числа посадочных мест). Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда и приборы без сколов и шербинок, чисто вымыта.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале

Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 6 умывальных раковин с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: организация питания удовлетворительная

Рекомендации: _____

И.В. Николаева И.В. Николаева

Л.Ю. Гусева Л.Ю. Гусева

И.А. Бузыкина И.А. Бузыкина

**Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с. Алексеевка учебный корпус №1**

27 апреля 2026 г.

Комиссия в составе:

Чередниковой Е.А. - директор ГБОУ СОШ с. Алексеевка

Николаевой И.В. - председатель бракеражной комиссии

Гусевой Л.Ю. - медицинский сотрудник

Макаровой О.Н. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «29» августа 2025 г. оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 213 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 92,4 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 180 м²., которая состоит из 1 цеха.

Наличие зала питания: обеденный зал на 100 мест, площадь - 120 м².

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2015г.

5. График приема пищи.

Завтраки:

9¹⁰-9²⁰- 5-11 классы

Обеды:

10⁵⁰-11¹⁰- 5-7 классы

11⁵⁰-12¹⁰- 8-11 классы

6. Примерное двухнедельное меню утверждено 01 сентября 2025 г. Какуриной Л.И. и согласовано территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в Нефтегорском районе.

Меню на день размещено в обеденном зале, на видном месте. В меню указаны сведения об объеме блюд.

При проверке бракеражного журнала готовой продукции отмечено, что меню соответствует примерному.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Меню на 27 апреля 2026 г.

состоит из:

- суп из овощей-250гр.;
- макаронные изделия отварные-180гр.;
- котлеты из курицы с соусом-100гр.;
- салат витаминный-60гр.;
- чай с сахаром-200гр.;
- хлеб пшеничный-40гр.;
- хлеб ржаной-30гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- суп из овощей – 5 баллов
- макаронные изделия отварные – 5 баллов;
- котлеты из курицы с соусом – 5 баллов;
- салат витаминный – 5 баллов;
- чай с сахаром – 5 баллов;
- хлеб пшеничный– 5 баллов;
- хлеб ржаной– 5 баллов.

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

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.

8. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, инвентарь промаркированы. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Инструменты (ножи) закреплены за рабочим местом и соответственно маркированы.

Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует нормам оснащения (2-х кратное превышение числа посадочных мест). Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда и приборы без сколов и щербин, чисто вымыта.

Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале

Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынками или колпаками.

Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным руководителем. В обеденном зале находится и следит за порядком дежурный учитель. В каждом классе за чистотой столов следят дежурные. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 6 умывальных раковин с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: организация питания удовлетворительная

Рекомендации: _____

И.В. Николаева И.В. Николаева

Л.Ю. Гусева Л.Ю. Гусева

О.Н. Макарова О.Н. Макарова