

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

08.10.2026 г.

Комиссия в составе:

Спиридоновой Е.М. - председатель бракеражной комиссии

Звягинцева П.А. - представитель родительской общественности

Николаева Л.В. - 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 62 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 8 октября 2026г. состоит из завтрака:

- каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая - 200 гр.;
- оладьи со сгущённым молоком – 150гр.;
- кисель – 200 гр.;

Меню на 8 октября 2026 года состоит из обеда:

- суп - лапша по-домашнему – 250 гр.
- рагу из овощей – 180гр.
- тефтели из курицы с соусом – 110 гр.
- салат из белокочанной капусты – 60 гр.;
- компот из свежих яблок – 200гр
- хлеб пшеничный – 40гр
- хлеб ржаной – 30гр.
- Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

Завтрак:

- каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая - 5 баллов
- оладьи со сгущённым молоком - 5 баллов
- кисель - 5 баллов

Обед:

- суп - лапша по-домашнему - 5 баллов
- рагу из овощей - 5 баллов
- тефтели из курицы с соусом - 5 баллов
- салат из белокочанной капусты - 5 баллов
- компот из свежих яблок - 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.

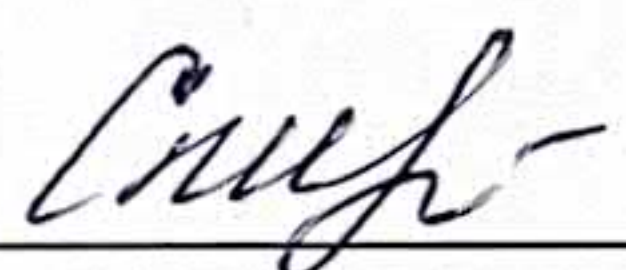
9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале.

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.

 _____ Е.М. Спиридонова

 _____ П.А. Звягинцева

 _____ Л.В. Николаева

Акт общественного контроля организации питания в
ГБОУ СОШ с. Алексеевка учебный корпус № 2

« 15 » октября 2026 г.

Комиссия в составе:

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

Головачёва Г.В. - председатель бракеражной комиссии

Татаринцевой Л.А. - медицинский сотрудник

Панкова И.В. - представитель родительской общественности

Яковлева О.И. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «02» ноября 2018 г. №б\н 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 _____ 20__ 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 15 октября 2026 г. состоит из:

- 1 - Картофельное пюре;
- 2 - Вермишель куриная с соусом;
- 3 - Чай с сахаром + Свита-лимонизация;
- 4 - Торт шоколадный;
-
-

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

1 -	_____	-	<u>5</u>	баллов;
2 -	_____	-	<u>5</u>	баллов;
3 -	_____	-	<u>5</u>	баллов;
4 -	_____	-	<u>5</u>	баллов;
-	_____	-	_____	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 имеет небольшие сколы, 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 5 умывальных раковин с горячим и холодным водоснабжением. В наличии жидкое мыло, бумажные полотенца.

Выводы: организация питания удовлетворительная.

<u>Татаринцева</u>	1 <u>Татаринцева Людмила Александровна</u>
<u>Понкова</u>	1 <u>Понкова Анна Валерьевна</u>
<u>Григорьев</u>	1 <u>Григорьев Олег Андреевич</u>
<u>Гончаров</u>	1 <u>Гончаров Е. В.</u>
_____	1 _____
_____	1 _____

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

20 октября 2026 г.

Комиссия в составе:

Николаевой И.В. - председатель бракеражной комиссии

Гусевой Л.Ю. - медицинский сотрудник

Мокрова Т.В. - представитель родительской общественности

проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора от «31» августа 2026 г. оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 275 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 93,27 %

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. Типовое примерное меню приготавливаемых блюд утверждено 01 сентября 2026 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 20 октября 2026 г.

состоит из:

- суп картофельный с клёцками-250гр.;

- плов с курицей-230гр.;

- салат овощной с яблоками-60гр.;

- 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:

- суп картофельный с клёцками – 5 баллов

- плов с курицей – 5 баллов;

- салат овощной с яблоками – 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 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 производится 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.

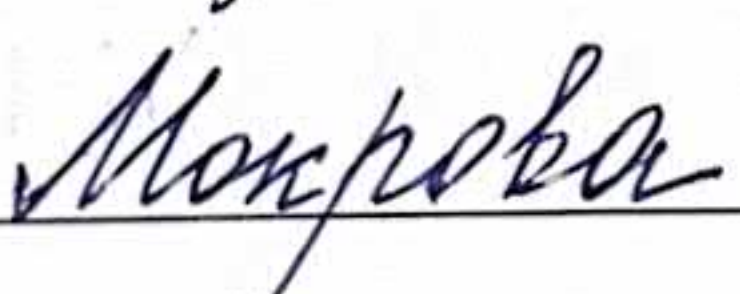
Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным 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

Рекомендации: удовлетворительная

 И.В. Николаева

 Л.Ю. Гусева

 Т.В. Мокрова