

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

08.09.2026 г.

Комиссия в составе:

Спиридоновой Е.М. - председатель бракеражной комиссии

Демченко М.В. - представитель родительской общественности

Зотова Н.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 м<sup>2</sup>, которая состоит из 1 цеха.

Наличие зала питания: обеденный зал на 60 мест, площадь - 60 м<sup>2</sup>.

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала

удовлетворительное, капитальный ремонт помещений производился в 2013 г.

5. График приема пищи.

Обеды:

10<sup>00</sup>-10<sup>20</sup> - 1-4 классы

11<sup>00</sup>-11<sup>20</sup> - 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 сентября 2026г. состоит из завтрака:

- каша «Дружба» - 200 гр.;

- ватрушка с творогом – 100гр.;
- компот из свежих яблок + С витаминизация – 200 гр.;
- хлеб пшеничный – 50 гр.;
- бутерброд с джемом – 50 гр.
- сок фруктовый - 200гр.;

Меню на 8 сентября 2026 года состоит из обеда:

- суп картофельный с клёцками – 250 гр.
- плов с курицей – 230гр.
- салат овощной с яблоками – 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:

- каша «Дружба» - 5 баллов
- ватрушка с творогом - 5 баллов
- компот из свежих яблок + С витаминизация - 5 баллов
- хлеб пшеничный - 5 баллов
- бутерброд с джемом – 5 баллов
- сок фруктовый - 5 баллов

#### Обед:

- 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 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.

Спиридонова Е.М. Спиридонова

Демченко М.В. Демченко

Зотова Н.В. Зотова

Акт общественного контроля организации питания в  
ГБОУ СОШ с. Алексеевка учебный корпус № 2  
« 10 » сентября 2026 г.

Комиссия в составе:

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

Головачёва Г.В. - председатель бракеражной комиссии

Татаринцевой Л.А. - медицинский сотрудник

Лизунова Е.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 «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 -  $200 \text{ м}^2$ , которая состоит из 4 цехов.

Наличие зала питания: обеденный зал на 70 мест, площадь -  $80 \text{ м}^2$ .

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала –  
удовлетворительное.

5. График приема пищи.

Завтраки:

$9^{10}-9^{20}$  - 1-е классы

Обеды:

$10^{00}-10^{20}$  - 1 классы

$10^{50}-11^{10}$  - 2, 4-а, б классы

$11^{50}-12^{10}$  - 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 \_\_\_\_\_ 2026 г. состоит из:

- 1 - Каши из овсяной хлопьев "Геркулес" тигриш ;
- 2 - Оладьи со смородиной и яблоком ;
- 3 - Кисель ;
- \_\_\_\_\_ ;
- \_\_\_\_\_ ;
- \_\_\_\_\_ ;
- \_\_\_\_\_ ;

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

|     |       |     |         |
|-----|-------|-----|---------|
| 1 - | _____ | - 5 | баллов; |
| 2 - | _____ | - 5 | баллов; |
| 3 - | _____ | - 5 | баллов; |
| -   | _____ | -   | 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.

|                      |                                          |                         |
|----------------------|------------------------------------------|-------------------------|
| <i>Лизунова Е.Н.</i> | <i>Лизунова Е.Н.</i>                     | <i>Елена Николаевна</i> |
| <i>Татарникова</i>   | <i>Татарникова Надежда Александровна</i> |                         |
| <i>Ковалева</i>      | <i>Ковалева Т. В.</i>                    |                         |
|                      |                                          |                         |
|                      |                                          |                         |
|                      |                                          |                         |

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

17 сентября 2026 г.

Комиссия в составе:

Николаевой И.В. - председатель бракеражной комиссии

Гусевой Л.Ю. - медицинский сотрудник

Кулаковой 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 «31» августа 2026 г. оказывает ИП Какурина Л.И.

2. Охвачено горячим питанием 89 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 92,7 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 180 м<sup>2</sup>., которая состоит из 1 цеха.

Наличие зала питания: обеденный зал на 100 мест, площадь - 120 м<sup>2</sup>.

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

5. График приема пищи.

Завтраки:

9<sup>10</sup>-9<sup>20</sup>- 5-11 классы

Обеды:

10<sup>50</sup>-11<sup>10</sup>- 5-7 классы

11<sup>50</sup>-12<sup>10</sup>- 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 17 сентября 2026 г.

состоит из:

- картофельное пюре-200гр.:

- тефтели из курицы с соусом-110гр.:

- чай с сахаром +С витаминизация-200гр.:

- хлеб пшеничный-50гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание). По органолептическим показателям приготовленным блюдам получили следующие оценки:

- картофельное пюре- 5 баллов

- тефтели из курицы с соусом – 5 баллов;

- чай с сахаром +С витаминизация – 5 баллов;

- хлеб пшеничный-50гр. – 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.

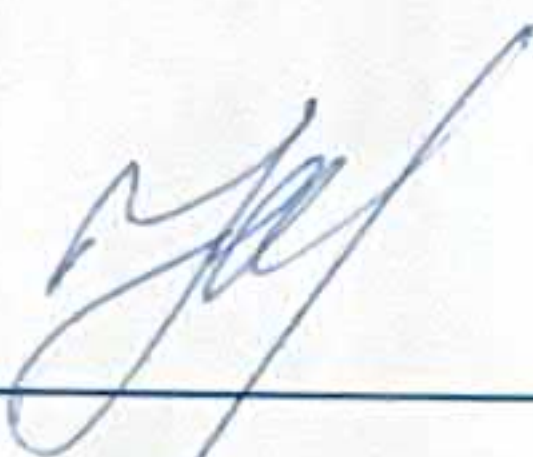
9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале

Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под 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 учащихся  
удовлетворительной

Рекомендации: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

 И.В. Николаева

 Л.Ю. Гусева

 И.А. Кулакова

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

21 сентября 2026 г.

Комиссия в составе:

Николаевой И.В. - председатель бракеражной комиссии

Гусевой Л.Ю. - медицинский сотрудник

Скрипник Е.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 224 учащихся

3. Процент охвата учащихся питанием: 92,4 %

4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 180 м<sup>2</sup>., которая состоит из 1 цеха.

Наличие зала питания: обеденный зал на 100 мест, площадь - 120 м<sup>2</sup>.

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

5. График приема пищи.

Завтраки:

9<sup>10</sup>-9<sup>20</sup>- 5-11 классы

Обеды:

10<sup>50</sup>-11<sup>10</sup>- 5-7 классы

11<sup>50</sup>-12<sup>10</sup>- 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 21 сентября 2026 г.

состоит из:

- салат витаминный-60гр.;

- суп из овощей-250гр.;

- котлеты из курицы с соусом-100гр.;

- макаронные изделия отварные-180гр.;

- 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 производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

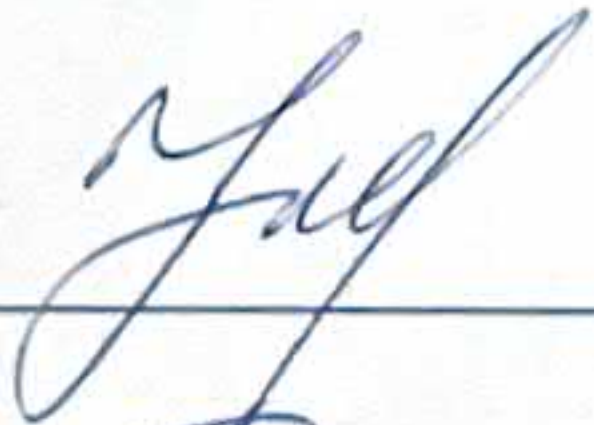
9. Обслуживание обучающихся в обеденном зале

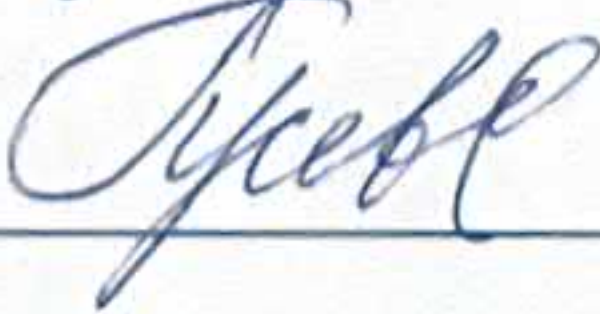
Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под косынки или колпаками.

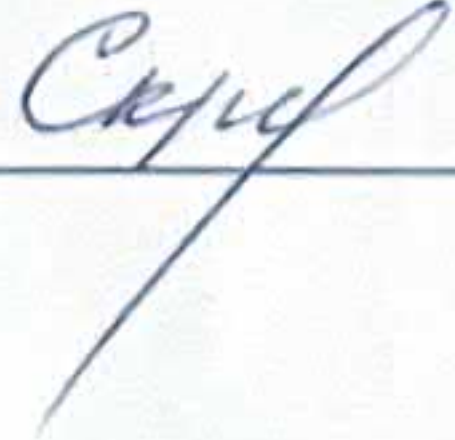
Обучающиеся находятся в обеденном зале на переменах. Организация обслуживания учащихся в обеденном зале осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой. Пища принимается только в обеденном зале, сидя за столами и не выносится из столовой. Каждый класс сопровождается классным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

Рекомендации

 И.В. Николаева

 Л.Ю. Гусева

 Е.В. Скрипник