

АКТ общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка

22.10.2026г.

Комиссия в составе:

Охрименко Н.И. – директор ГБОУ СОШ с. Дмитриевка
Магашук Л.В. – председатель бракеражной комиссии
Пенькова А.Н. – представитель родительской общественности

с целью изучения эффективности системы питания в школе проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания»
2. Охвачено горячим питанием 90 учащихся,
3. Процент охвата учащихся питанием 88 % от общего числа.
4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 40 м².

Наличие зала питания: обеденный зал на 80 мест, площадь – 60 м²

Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное,

капитальный ремонт помещения производился в 2015 году.

5. График приема пищи.

Завтрак:

9:10 – 9:30 дети с ОВЗ, многодетные, дети мобилизованных родителей

10:00 – 10:15 – 1 – 4 класс

Обеды:

11:45 – 12:05 5 – 11 классы, дети с ОВЗ, дети мобилизованных родителей

6. 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 22 октября 2026г. состоит из:

Завтрака:

- Бутерброд с маслом сливочным – 60 гр.;
- Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч. – 205 гр.;
- Хлеб пшеничный – 40 гр.;
- Чай с сахаром – 200

Обеда:

- Яблоко – 100 гр.
- Томатный суп харчо с курицей – 215 гр.
- Кнели куриные с соусом – 100 гр.
- Пюре картофельное с м/сливоч. – 150 гр.
- Сок фруктовый в ассортименте – 200
- Хлеб пшеничный – 30 гр.
- Хлеб ржано – пшеничный – 30 гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

- Бутерброд с маслом сливочным – 5 баллов
- Каша молочная геркулесовая с маслом сливоч. – 5 баллов
- Чай с сахаром – 5 баллов
- Томатный суп харчо с курицей – 5 баллов
- Кнели куриные с соусом – 5 баллов

- Пюре картофельное с м/сливоч. – 5 баллов
- Сок фруктовый в ассортименте – 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 промаркирован. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

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

Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует нормам оснащения. 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 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 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. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед

обеденным залом расположены 4 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, средства для дезинфекции рук.

Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ СОШ с. Дмитриевка осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно – общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно – гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организованно дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществляется мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Магашук Л.В.



Охрименко Н.И.

Пенькова А.Н.



АКТ общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка

14.10. 2026г.

Комиссия в составе:

Охрименко Н.И. – директор ГБОУ СОШ с. Дмитриевка
Магашук Л.В. – председатель бракеражной комиссии
Резинкина А.Д. - представитель родительской общественности

с целью изучения эффективности системы питания в школе проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания»
2. Охвачено горячим питанием 90 учащихся,
3. Процент охвата учащихся питанием 88 % от общего числа.
4. Условия для организации питания учащихся:

Наличие пищеблока: столовая - 40 м².

Наличие зала питания: обеденный зал на 80 мест, площадь – 60 м²

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

5. График приема пищи.

Завтрак:

9:10 – 9:30 дети с ОВЗ, многодетные, дети мобилизованных родителей

10:00 – 10:15 – 1 – 4 класс

Обеды:

11:45 – 12:05 5 – 11 классы, дети с ОВЗ, дети мобилизованных родителей

6. Мен на день размещено в обеденном зале, на видном месте, в мен 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 октября 2026г. состоит из:

Завтрака:

- Икра кабачковая – 60 гр.;
- Тефтели из птицы тушеные в соусе – 100 гр.;
- Макароны изделия отварные с м/р. – 150 гр.;
- Компот из смеси сухофруктов – 200
- Хлеб пшеничный – 40 гр;

Обеда:

- Салат «Витаминный» – 60 гр.
- Рассольник Ленинградский с зеленью – 201 гр.
- Рыба, тушенная с овощами – 100 гр.
- Пюре картофельное с м/сливоч. – 150 гр.
- Напиток из плодов шиповника – 200
- Хлеб пшеничный – 30 р.
- Хлеб ржано – пшеничный – 30 гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

- Икра кабачковая – 5 баллов
- Тефтели из птицы тушеные в соусе – 5 баллов
- Макароны изделия отварные с м/р. – 5 баллов

- Компот из смеси сухофруктов – 5 баллов
- Салат «Витаминный» – 5 баллов
- Рассольник Ленинградский с зеленью – 5 баллов
- Рыба, тушенная с овощами – 5 баллов
- Пюре картофельное с м/сливоч. – 5 баллов
- Напиток из плодов шиповника – 5 баллов

- Документы, подтверждающие качество продуктов (сертификаты, качественные удостоверения, журнал бракеража сырой продукции) в наличии.
Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются.
- Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Оборудование находится в исправном состоянии.
Производственные столы, инвентарь промаркирован. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.
Инструменты (ножи) закреплены за рабочим столом и соответственно маркированы.
Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые.
Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует нормам оснащения. Используется посуда фарфоровая и стеклянная, столовые приборы из нержавеющей стали. Посуда и приборы без сколов и шербинок, чисто вымыты.
Мытье и дезинфекция столовой посуды и приборов производится с соблюдением всех норм санитарно – гигиенического режима, используются средства дезинфекции.
- Обслуживание обучающихся в обеденном зале
Работники пищеблока работают в чистой спецодежде, волосы заправлены под 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. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 4 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, средства для дезинфекции рук.

Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ СОШ с. Дмитриевка осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно – общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно – гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организованно дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществляется мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Магашук Л.В. *Ма*

Охрименко Н.И. *Ох*

Резинкина А.Д. *Рез*

АКТ общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка

06.10. 2026г.

Комиссия в составе:

Охрименко Н.И. – директор ГБОУ СОШ с. Дмитриевка
Магашук Л.В. – председатель бракеражной комиссии
Воробьева Л.В. - представитель родительской общественности

с целью изучения эффективности системы питания в школе проверила организацию питания учащихся в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка и установила:

1. Услуги по организации горячего питания на основании трёхстороннего договора оказывает ООО «Красноглинский комбинат детского питания»
2. Охвачено горячим питанием 90 учащихся,
3. Процент охвата учащихся питанием 88 % от общего числа.
4. Условия для организации питания учащихся:
Наличие пищеблока: столовая - 40 м².
Наличие зала питания: обеденный зал на 80 мест, площадь – 60 м²
Общее санитарное состояние пищеблока и обеденного зала – удовлетворительное, капитальный ремонт помещения производился в 2015 году.
5. График приема пищи.

Завтрак:

- 9:10 – 9:30 дети с ОВЗ, многодетные, дети мобилизованных родителей
10:00 – 10:15 – 1 – 4 класс

Обеды:

- 11:45 – 12:05 5 – 11 классы, дети с ОВЗ, дети мобилизованных родителей

6. Мен на день размещено в обеденном зале, на видном месте, в мен 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 06 октября 2026г. состоит из:

Завтрака:

- Печенье – 60 гр.;
- Котлеты «Московские» с соусом – 100 гр.;
- Каша гречневая с маслом сл. – 180 гр.;
- Хлеб пшеничный – 40 гр.;
- Чай с сахаром – 200

Обеда:

- Салат Светофор – 100 гр.
- Суп картофельный с пшеном и зеленью – 251 гр.
- Птица тушенная в томатном соусе – 100 гр.
- Макароны изделия отварные с м/р. – 150 гр.
- Компот из свежих яблок – 200
- Хлеб пшеничный – 30 гр.
- Хлеб ржано – пшеничный – 30 гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленные блюда получили следующие оценки:

- Котлеты «Московские» с соусом – 5 баллов
- Каша гречневая с маслом сл. – 5 баллов
- Чай с сахаром – 5 баллов
- Салат Светофор – 5 баллов

- Суп картофельный с пшеном и зеленью – 5 баллов
 - Птица тушенная в томатном соусе – 5 баллов
 - Макароны изделия отварные с м/р. – 5 баллов
 - Компот из свежих яблок – 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 промаркирован. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.
Инструменты (ножи) закреплены за рабочим столом и соответственно маркированы.
Обеденный зал оснащен необходимой мебелью. Обеденные столы чистые.
Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует нормам оснащения. 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 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. Использованная посуда убирается учащимися на специальный стол для использованной посуды. Перед обеденным залом расположены 4 умывальных раковины с горячим и холодным водоснабжением. В наличии мыло, бумажные полотенца, средства для дезинфекции рук.

Выводы:

Питание обучающихся ГБОУ СОШ с. Дмитриевка осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно – общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно – гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащихся столовой в соответствии с установленным графиком питания, организованно дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществляется мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.

Магашук Л.В.

Охрименко Н.И.

Воробьева Л.В.