

# АКТ общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка

29.09. 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 м<sup>2</sup>.  
Наличие зала питания: обеденный зал на 80 мест, площадь – 60 м<sup>2</sup>  
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 29 сентября 2026г. состоит из:

### Завтрака:

- Салат Светофор – 60 гр.;
- Котлеты «Московские» с соусом – 100 гр.;
- Рис отварной с м/сливочным - 150
- Компот из смеси сухофруктов – 200
- Хлеб пшеничный – 30 гр;

### Обеда:

- Салат из свежих огурцов с луком репчатым, маслом – 100 гр.
- Суп – лапша домашняя с мясом и зеленью – 266 гр.
- Капуста тушенная с мясом – 250 гр.
- Сок фруктовый в ассортименте – 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:

- Салат Светофор – 5 баллов
- Котлеты «Московские» с соусом – 5 баллов
- Рис отварной с м/сливочным – 5 баллов
- Компот из смеси сухофруктов – 5 баллов

- Салат из свежих огурцов с луком репчатым, маслом – 5 баллов
- Суп – лапша домашняя с мясом и зеленью – 5 баллов
- Капуста тушенная с мясом – 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 промаркированы. 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.

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

выносятся 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.

# АКТ общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка

23.09. 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 м<sup>2</sup>.  
Наличие зала питания: обеденный зал на 80 мест, площадь – 60 м<sup>2</sup>  
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 23 сентября 2026г. состоит из:

### Завтрака:

- Салат из белокочанной капусты с зеленью и маслом – 60 гр.;
- Жаркое по - домашнему – 250 гр.;
- Хлеб пшеничный – 40 гр;
- Кисель – 200

### Обеда:

- Салат из моркови (припуш.) сахаром – 60 гр.
- Борщ из свещей капусты с картофелем сметаной зеленью – 256 гр.
- Биточки из мяса с соусом – 100 гр.
- Пюре из бобовых с м/растит. – 150 гр.
- Компот из кураги – 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:

- Салат из белокочанной капусты с зеленью и маслом – 5 баллов
- Жаркое по - домашнему – 5 баллов
- Кисель – 5 баллов
- Салат из моркови (припуш.) сахаром – 5 баллов
- Борщ из свещей капусты с картофелем сметаной зеленью – 5 баллов

- Биточки из мяса с соусом – 5 баллов
- Пюре из бобовых с м/растит. – 5 баллов
- Компот из кураги – 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 вымыта. 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 учащимися 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

17.09.2026г.

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 м<sup>2</sup>.

Наличие зала питания: обеденный зал на 80 мест, площадь – 60 м<sup>2</sup>

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 17 сентября 2026г. состоит из:

### Завтрака:

- Печенье – 60 гр.;
- Каша вязкая молочная из риса и пшена – 205 гр.;
- Какао с молоком – 200
- Хлеб пшеничный – 40 гр;

### Обеда:

- Салат картофельный – 60 гр.
- Щи из св. капуст с картофелем, сметаной и зеленью – 206 гр.
- Шницель из мяса с соусом – 100 гр.
- Пюре из бобовых с м/растит. – 150 гр.
- Компот из кураги – 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:

- Каша вязкая молочная из риса и пшена – 5 баллов
- Какао с молоком – 5 баллов
- Салат картофельный – 5 баллов
- Щи из св. капуст с картофелем, сметаной и зеленью – 5 баллов

- Шницель из мяса с соусом – 5 баллов
- Пюре из бобовых с м/растит – 5 баллов
- Компот из кураги – 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 щербин, чисто вымыта. 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.

Охрименко Н.И.

Резинкина А.Д.

## **АКТ общественного контроля организации питания в ГБОУ СОШ с. Дмитриевка**

11.09. 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 м<sup>2</sup>.  
Наличие зала питания: обеденный зал на 80 мест, площадь – 60 м<sup>2</sup>  
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 11 сентября 2026г. состоит из:**

#### **Завтрака:**

- Салат из редиса – 60 гр.;
- Тефтели тушеные в соусе – 100 гр.;
- Рис отварной с м/сливочным – 150 гр.;
- Хлеб пшеничный – 40 гр.;
- Напиток из плодов шиповника – 200

#### **Обеда:**

- Салат из свеклы и яблоки – 60 гр.
- Суп картофельный с рыбными консервами и зеленью – 216 гр.
- Мясо тушеное – 100 гр.
- Каша гречневая рассыпчатая – 150 гр.
- Компот из смеси сухофруктов – 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:

- Салат из редиса – 5 баллов
- Тефтели тушеные в соусе – 5 баллов
- Рис отварной с м/сливочным – 5 баллов
- Напиток из плодов шиповника – 5 баллов

- Салат из свеклы и яблоки – 5 баллов
- Суп картофельный с рыбными консервами и зеленью – 5 баллов
- Мясо тушеное – 5 баллов
- Каша гречневая рассыпчатая – 5 баллов
- Компот из смеси сухофруктов – 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 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 учащимися 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.