

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

28.01. 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 101 учащихся,
3. Процент охвата учащихся питанием 94 % 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 28 января 2026г. состоит из:**

**Завтрака:**

- Яблоко – 100 гр.;
- Сосиски отварные с томатным соусом – 100 гр.;
- Рис отварной с м/сливочным – 150 гр.;
- Напиток из плодов шиповника – 200 гр.;
- Хлеб пшеничный – 30 гр.;

**Обеда:**

- Салат Степной – 60 гр.
- Суп картофельный с вермишелью и зеленью – 201 гр.
- Рыба запеченная под молочный соусом – 100 гр.
- Пюре картофельное с м/сливоч. – 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:  
Салат из белокочанной капусты с зеленью – 5 баллов

Яблоко – 5 баллов

Сосиски отварные с томатным соусом – 5 баллов

Рис отварной с м/сливочным – 5 баллов  
Напиток из плодов шиповника – 5 баллов  
Салат Степной – 5 баллов  
Суп картофельный с вермишелью и зеленью – 5 баллов  
Рыба запеченная под молочный соусом – 5 баллов  
Пюре картофельное с м/сливоч. – 5 баллов  
Компот из кураги – 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) закреплен за рабочим столом о 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.

Пенькова А.Н.

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

20.01. 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 101 учащихся,
3. Процент охвата учащихся питанием 94 % 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. 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 января 2026г. состоит из:**

**Завтрака:**

- Салат из белокочанной капусты с зелень – 60 гр.;
- Котлеты «Московские» – 100 гр.;
- Макароны изделия отварные с м/р - 150
- Компот из смеси сухофруктов – 200
- Хлеб пшеничный – 40 гр.

**Обеда:**

- Икра свекольная – 60 гр.
- Рассольник Ленинградский со сметаной – 206 гр.
- Тефтели тушеные в соусе – 100 гр.
- Каша гречневая с маслом сл. – 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:

Салат из белокочанной капусты с зелень – 5 баллов

Котлеты «Московские» – 5 баллов  
Макаронные изделия отварные с м/р – 5 баллов  
Компот из смеси сухофруктов – 5 баллов  
Икра свекольная – 5 баллов  
Рассольник Ленинградский со сметаной – 5 баллов  
Тефтели тушеные в соусе – 5 баллов  
Каша гречневая с маслом сл. – 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) закреплен за рабочим столом о 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 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 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.

Магащук Л.В.

Охрименко Н.И.

Резинкина А.Д.

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

12.01. 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 101 учащихся,
3. Процент охвата учащихся питанием 94 % 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. 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 12 января 2026г. состоит из:

#### Завтрака:

- Бутерброд с сыром – 60 гр.;
- Каша вязкая молочная пшеничная – 200/5 гр.;
- Хлеб пшеничный – 40 гр.;
- Какао с молоком – 200

#### Обеда:

- Икра кабачковая – 100 гр.
- Уха рыбацкая с зеленью – 266 гр.
- Плов из птицы – 250 гр.
- Компот из смеси сухофруктов – 200
- Хлеб пшеничный – 30 гр.
- Хлеб ржано – пшеничный – 30 гр.

Объем выданных блюд соответствует технологическим картам (контрольное взвешивание).

По органолептическим показателям приготовленные блюдам получили следующие оценки:

- Бутерброд с сыром – 5 баллов
- Каша вязкая молочная пшеничная – 5 баллов
- Какао с молоком – 5 баллов
- Икра кабачковая – 5 баллов
- Уха рыбацкая с зеленью – 5 баллов
- Плов из птицы – 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 промаркирован. Разделочные доски маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Инструменты (ножи) закреплены за рабочим столом о 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 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 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.