

Акт
Организация и качество предоставляемого питания в школьной столовой
обучающимся МБОУ СОШ № 86 с.Шаблиевка

дата: 17.11.2025 г.

Комиссией в составе: Гунько А.С., Ковалевой В.В., члены комиссии родительского контроля, Литвинова Д.В., заместителя директора по воспитательной работе, проводилась проверка организации и качества питания обучающихся 1-4 классов в школьной столовой.

Комиссией установлено, что питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком. В обеденном зале имеется стенд, на котором размещены график питания обучающихся, ежедневное и 10-ти дневное меню. В обеденном зале чисто. На столах имеются салфетки. Детей в столовую сопровождают классные руководители. Обучающимся прививаются санитарно- гигиенические правила: обязательное мытье рук перед употреблением пищи. Школьникам предоставлены моющие средства для рук, бумажные полотенца. Все краны для мытья рук исправны.

Посуда и столовые приборы соответствуют требованиям, предъявляемым к организации общественного питания: не имеют деформаций, трещин, сколов.

В день проверки (17.11.2025г.) предоставляемое питание соответствовало ежедневному меню:

Завтрак

1. каша вязкая молочная манная, 200 гр, 33,45 руб.
2. Яйцо вареное, 40 гр., 18.5 руб
3. Масло сливочное порциями, 10 гр., 15 руб.
4. Сыр Российский в нарезке, 15 гр, 15.8 руб.
5. Чай с сахаром, 200 гр., 3,0руб
- 6.Хлеб пшеничный йодированный, 30 гр., 2,40 руб.
- 7.Хлеб ржано-пшеничный, 20 гр., 1,85 руб

Стоимость завтрака в этот день составила:

- 1) Завтрак – 89 рублей

Выход блюд соответствовал ежедневному меню. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, приготовление на пару, тушение, запекание.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия проб. Пища подается детям умеренно горячей. Время, отведенное для приема пищи достаточно, все обучающиеся успевают поесть.

На все продукты, поставляемые на пищеблок, имеются сопроводительные документы.

Уборка обеденного зала производится своевременно, после каждой перемены.

Вывод: качество горячего питания обучающихся в школьной столовой удовлетворительное.

Члены комиссии: _____ А.С.Гунько
_____ В.В.Ковалева
_____ Д.В.Литвинов

Акт
Организация и качество предоставляемого питания в школьной столовой
обучающимся МБОУ СОШ № 86 с.Шаблиевка

дата: 18.11.2025 г.

Комиссией в составе: Гунько А.С., Ковалевой В.В., члены комиссии родительского контроля, Литвинова Д.В., заместителя директора по воспитательной работе, проводилась проверка организации и качества питания обучающихся 1-4 классов в школьной столовой.

Комиссией установлено, что питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком. В обеденном зале имеется стенд, на котором размещены график питания обучающихся, ежедневное и 10-ти дневное меню. В обеденном зале чисто. На столах имеются салфетки. Детей в столовую сопровождают классные руководители. Обучающимся прививаются санитарно- гигиенические правила: обязательное мытье рук перед употреблением пищи. Школьникам предоставлены моющие средства для рук, бумажные полотенца. Все краны для мытья рук исправны.

Посуда и столовые приборы соответствуют требованиям, предъявляемым к организации общественного питания: не имеют деформаций, трещин, сколов.

В день проверки (18.11.2025г.) предоставляемое питание соответствовало ежедневному меню:

Обед

1. Салат из белокочанной капусты с морковью, 60 гр, 7,2 руб.
2. Суп гороховый, 250 гр., 12,50 руб.
3. Жаркое по домашнему из курицы, 150 гр., 60,39 руб.
4. Компот из свежих яблок, 200 гр., 7,45 руб.
5. Хлеб пшеничный йодированный, 40 гр, 3,16 руб.

Стоимость обеда в этот день составила:

- 1) обед – 90,70 руб. рублей

Выход блюд соответствовал ежедневному меню. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, приготовление на пару, тушение, запекание.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия проб. Пища подается детям умеренно горячей. Время, отведенное для приема пищи достаточно, все обучающиеся успевают поесть.

На все продукты, поставляемые на пищеблок, имеются сопроводительные документы.

Уборка обеденного зала производится своевременно, после каждой перемены.

Вывод: качество горячего питания обучающихся в школьной столовой удовлетворительное.

Члены комиссии:

_____ А.С.Гунько
_____ В.В.Ковалева
_____ Д.В.Литвинов

Акт
Организация и качество предоставляемого питания в школьной столовой
обучающимся МБОУ СОШ № 86 с.Шаблиевка

дата: 20.11.2025 г.

Комиссией в составе: Гунько А.С., Ковалевой В.В., члены комиссии родительского контроля, Литвинова Д.В., заместителя директора по воспитательной работе, проводилась проверка организации и качества питания обучающихся 5-11 классов в школьной столовой.

Комиссией установлено, что питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком. В обеденном зале имеется стенд, на котором размещены график питания обучающихся, ежедневное и 10-ти дневное меню. В обеденном зале чисто. На столах имеются салфетки. Детей в столовую сопровождают классные руководители. Обучающимся прививаются санитарно- гигиенические правила: обязательное мытье рук перед употреблением пищи. Школьникам предоставлены моющие средства для рук, бумажные полотенца. Все краны для мытья рук исправны.

Посуда и столовые приборы соответствуют требованиям, предъявляемым к организации общественного питания: не имеют деформаций, трещин, сколов.

В день проверки (20.11.2025г.) предоставляемое питание соответствовало ежедневному меню:

Завтрак

1. Курица тушенная с морковью, 90 гр, 46,65 руб.
2. Макароны отварные, 210 гр, 23,06 руб
3. Чай с лимоном и с сахаром, 200 гр., 5,50 руб.
4. Хлеб пшеничный йодированный, 40 гр., 3,16 руб.
5. Хлеб ржано пшеничный, 20 гр, 2,75

Стоимость завтрака в этот день составила:

- 1) завтрак – 81,12 рублей

Выход блюд соответствовал ежедневному меню. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, приготовление на пару, тушение, запекание.

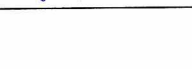
Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия проб. Пища подается детям умеренно горячей. Время, отведенное для приема пищи достаточно, все обучающиеся успевают поесть.

На все продукты, поставляемые на пищеблок, имеются сопроводительные документы.

Уборка обеденного зала производится своевременно, после каждой перемены.

Вывод: качество горячего питания обучающихся в школьной столовой удовлетворительное.

Члены комиссии:

	Е.В.Тарасенко
	В.В.Ковалева
	Д.В.Литвинов

Акт
Организация и качество предоставляемого питания в школьной столовой
обучающимися МБОУ СОШ № 86 с.Шаблиевка

дата: 21.11.2025 г.

Комиссией в составе: Гунько А.С., Ковалевой В.В., члены комиссии родительского контроля, Литвинова Д.В., заместителя директора по воспитательной работе, проводилась проверка организации и качества питания обучающихся 5-11 классов в школьной столовой.

Комиссией установлено, что питание обучающихся осуществляется в соответствии с графиком. В обеденном зале имеется стенд, на котором размещены график питания обучающихся, ежедневное и 10-ти дневное меню. В обеденном зале чисто. На столах имеются салфетки. Детей в столовую сопровождают классные руководители. Обучающимся прививаются санитарно- гигиенические правила: обязательное мытье рук перед употреблением пищи. Школьникам предоставлены моющие средства для рук, бумажные полотенца. Все краны для мытья рук исправны.

Посуда и столовые приборы соответствуют требованиям, предъявляемым к организации общественного питания: не имеют деформаций, трещин, сколов.

В день проверки (21.11.2025г.) предоставляемое питание соответствовало ежедневному меню:

Обед

1. Борщ с капустой и картофелем, 220 гр., 12,75
2. Котлета Московская, 110 гр., 49,93
3. Каша пшеничная вязкая, 150 гр., 7,83 руб.
4. Компот из свежих яблок, 200 гр., 7,45
5. Хлеб Пшенично йодированный, 40 гр., 3,16 руб.

Стоимость обеда в этот день составила:

- 1) обед – 81,12 рублей

Выход блюд соответствовал ежедневному меню. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, приготовление на пару, тушение, запекание.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия проб. Пища подается детям умеренно горячей. Время, отведенное для приема пищи достаточно, все обучающиеся успевают поест.

На все продукты, поставляемые на пищеблок, имеются сопроводительные документы.

Уборка обеденного зала производится своевременно, после каждой перемены.

Вывод: качество горячего питания обучающихся в школьной столовой удовлетворительное.

Члены комиссии: _____ Е.В.Тарасенко
_____ В.В.Ковалева
_____ Д.В.Литвинов