

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

15 января 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 12 января 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 12 января по меню было предложено:

Завтрак – Макаaronные изделия отварные с сыром, маслом сливочным / Омлет натуральный (261), Чай с лимоном и сахаром (214), Батон пшеничный (30), сок фруктовый (200мл).

Обед – Щи из свежей капусты с картофелем и зеленью (201), Биточки "школьные" с соусом томатным (100), Каша гречневая вязкая с маслом сливочным (150), Напиток из плодов шиповника (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30), Сок фруктовый (200).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций щей из свежей капусты с картофелем и зеленью и 3 порций каши гречневой вязкой с маслом сливочным, полученная масса равнялась: 610г. щей из свежей капусты с картофелем и зеленью, и 450г. каши гречневой вязкой с маслом сливочным, что соответствует норме (выход щей из свежей капусты с картофелем и зеленью – 201 г, каши гречневой вязкой с маслом сливочным - 100г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

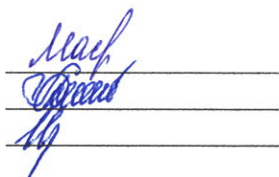
-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.
Астафуров Д. Ю.
Ивлева И. А.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

29 января 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 29 января 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 29 января по меню было предложено:

Завтрак – Биточки "Школьные" с соусом томатным / Вермишель отварная с маслом сливочным и икрой кабачковой (280), Чай с лимоном и сахаром (214), Батон пшеничный (30), витаминизация.

Обед – Суп картофельный с горохом, цыпленком и укропом (213), Рыба по-самарски тушеная с овощами (100), Рис отварной с маслом (150), Компот из сухофруктов (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций супа картофельного с горохом, цыпленком и укропом и 3 порций рыбы по-самарски тушеной с овощами, полученная масса равнялась: 640г. супа картофельного с горохом, цыпленком и укропом, и 300г. рыбы по-самарски тушеной с овощами, что соответствует норме (выход супа картофельного с горохом, цыпленком и укропом – 213 г, рыбы по-самарски тушеной с овощами - 100г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

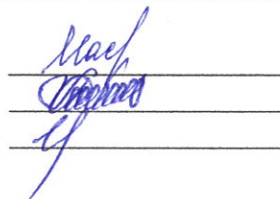
-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.
Астафуров Д. Ю.
Ивлева И. А.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

12 февраля 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 12 февраля 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 12 февраля по меню было предложено:

Завтрак – Каша гречневая вязкая с маслом"/Колбаски" куриные с томатным соусом (250), Какао напиток с молоком (200), Батон (50), Сок фруктовый (200).

Обед – Щи из свежей капусты с картофелем и зеленью (201), Мясо тушеное с соусом (100), Картофельное пюре с маслом сливочным с огурцом свежим (150), Напиток клюквенный Школьный (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30). Витаминизация: Сок фруктовый (200мл).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций щей из свежей капусты с картофелем и зеленью и 3 порций мяса тушеного с соусом, полученная масса равнялась: 610г. щей из свежей капусты с картофелем и зеленью, и 300г. мяса тушеного с соусом, что соответствует норме (выход щей из свежей капусты с картофелем и зеленью – 201 г, мясо тушеного с соусом - 300г.).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

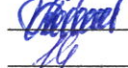
-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.
Астафуров Д. Ю.
Ивлева И. А.


АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

26 февраля 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 26 февраля 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 26 февраля по меню было предложено:

Завтрак – Котлеты "Сочные" куриные с соусом томатным / Каша пшеничная вязкая с маслом / Сыр порционно (265), Чай с сахаром (211), Батон пшеничный печеный (40).

Обед – Борщ с капустой картофелем со сметаной и укропом (211), Жаркое по домашнему с мясом, свежий томат (250), Напиток из плодов шиповника (200), Хлеб пшеничный (50), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций борща с капустой, картофелем со сметаной и укропом и 3 порций жаркого по домашнему с мясом, свежим томатом, полученная масса равнялась: 640г. борща с капустой, картофелем со сметаной и укропом, и 750г. жаркого по домашнему с мясом, свежим томатом, что соответствует норме (выход борща с капустой, картофелем со сметаной и укропом – 211 г, жаркого по домашнему с мясом, свежим томатом - 250г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

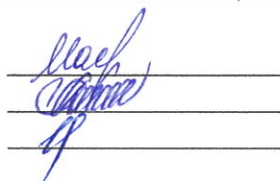
-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.
Астафуров Д. Ю.
Ивлева И. А.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

05 марта 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 05 марта 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 05 марта по меню было предложено:

Завтрак – "Колбаски" куриные с томатным соусом/Катрофельное пюре с маслом (285), Какао напиток с молоком (200), Батон (30).

Обед – Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и укропом (256), Бефстроганов из сердца (100), Каша гречневая вязкая с маслом и огурцом консервированным (165), Напиток клюквенный Школьный (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций щей из свежей капусты с картофелем, сметаной и укропом и 3 порций каши гречневой вязкой с маслом и огурцом консервированным, полученная масса равнялась: 860г. щей из свежей капусты с картофелем, сметаной и укропом и 500г. каши гречневой вязкой с маслом и огурцом консервированным, что соответствует норме (выход щей из свежей капусты с картофелем, сметаной и укропом – 256 г, выход каши гречневой вязкой с маслом и огурцом консервированным - 165г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

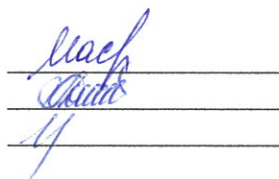
-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.
Астафуров Д. Ю.
Ивлева И. А.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

19 марта 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 19 марта 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 19 марта по меню было предложено:

Завтрак – Запеканка из творога с морковью с соусом молочным (200), Кисель (200), Батон (30), Яблоко свежее/нарезка (70).

Обед – Суп овощной со сметаной и зеленью укропа (256), Жаркое по-домашнему с мясом и кукурузой консервированной (250), Напиток клюквенный Школьный (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций запеканки из творога с морковью с соусом молочным и 3 порций супа овощного со сметаной и зеленью укропа, полученная масса равнялась: 600г. запеканки из творога с морковью с соусом молочным и 770г. супа овощного со сметаной и зеленью укропа, что соответствует норме (выход запеканки из творога с морковью с соусом молочным – 200 г, супа овощного со сметаной и зеленью укропа - 256г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

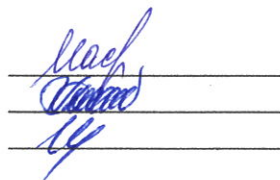
-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.
Астафуров Д. Ю.
Ивлева И. А.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

9 апреля 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 9 апреля 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 9 апреля по меню было предложено:

Завтрак – Биточки "Школьные" с соусом томатным/Макаронные изделия отварные с маслом сливочным/Апельсин (нарезка) (290), Чай с молоком (211), Батон (30), витаминизация - Морс вишневый Школьный (200).

Обед – Суп картофельный с зеленым горошком и укропом (251), Рыба тушеная в томате с овощами (100), Рис отварной с маслом (150), Компот из сухофруктов (200), Напиток клюквенный Школьный (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30), витаминизация - Морс вишневый Школьный (200).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций супа картофельного с зеленым горошком и укропом и 3 порций рыбы тушеной в томате с овощами, полученная масса равнялась: 760г. супа картофельного с зеленым горошком и укропом и 300г. рыбы тушеной в томате с овощами, что соответствует норме (выход супа картофельного с зеленым горошком и укропом – 251 г, рыбы тушеной в томате с овощами - 100г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.

Астафуров Д. Ю.

Ивлева И. А.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

23 апреля 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 23 апреля 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 23 апреля по меню было предложено:

Завтрак – Биточки "Школьные" с соусом томатным/Макаронные изделия отварные с маслом сливочным/Апельсин (нарезка) (290), Чай с молоком (211), Батон (30), витаминизация - Морс вишневый Школьный (200).

Обед – Суп картофельный с зеленым горошком и укропом (251), Рыба тушеная в томате с овощами (100), Рис отварной с маслом (150), Компот из сухофруктов (200), Напиток клюквенный Школьный (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30), витаминизация - Морс вишневый Школьный (200).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций супа картофельного с зеленым горошком и укропом и 3 порций рыбы тушеной в томате с овощами, полученная масса равнялась: 760г. супа картофельного с зеленым горошком и укропом и 300г. рыбы тушеной в томате с овощами, что соответствует норме (выход супа картофельного с зеленым горошком и укропом – 251 г, рыбы тушеной в томате с овощами - 100г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

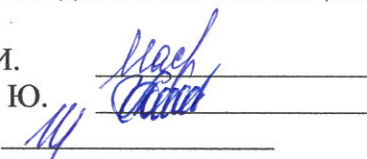
-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.

Астафуров Д. Ю.

Ивлева И. А.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

07 мая 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 07 мая 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 07 мая по меню было предложено:

Завтрак – Биточки "Школьные" с соусом томатным / Вермишель отварная с маслом сливочным и икрой кабачковой (280), Чай с лимоном и сахаром (214), Батон пшеничный (30), витаминизация.

Обед – Суп картофельный с горохом, цыпленком и укропом (213), Рыба по-самарски тушеная с овощами (100), Рис отварной с маслом (150), Компот из сухофруктов (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций супа картофельного с горохом, цыпленком и укропом и 3 порций рыбы по-самарски тушеной с овощами, полученная масса равнялась: 640г. супа картофельного горохом, цыпленком и укропом, и 300г. рыбы по-самарски тушеной с овощами, что соответствует норме (выход супа картофельного с горохом, цыпленком и укропом – 213 г, рыбы по-самарски тушеной с овощами - 100г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.

Астафуров Д. Ю.

Ивлева И. А.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

21 мая 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 21 мая 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 21 мая по меню было предложено:

Завтрак – Котлеты "Сочные" куриные с соусом томатным / Каша пшеничная вязкая с маслом / Сыр порционно (265), Чай с сахаром (211), Батон пшеничный печеный (40).

Обед – Борщ с капустой картофелем со сметаной и укропом (211), Жаркое по домашнему с мясом, свежий томат (250), Напиток из плодов шиповника (200), Хлеб пшеничный (50), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций борща с капустой, картофелем со сметаной и укропом и 3 порций жаркого по домашнему с мясом, свежим томатом, полученная масса равнялась: 640г. борща с капустой, картофелем со сметаной и укропом, и 750г. жаркого по домашнему с мясом, свежим томатом, что соответствует норме (выход борща с капустой, картофелем со сметаной и укропом – 211 г, жаркого по домашнему с мясом, свежим томатом - 250г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.

Астафуров Д. Ю.

Ивлева И. А.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

10 сентября 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 10 сентября 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 10 сентября по меню было предложено:

Завтрак – Запеканка из творога с рисом с соусом молочным сладким (200), Чай с сахаром (200), Хлеб пшеничный (40), Яблоко свежее (нарезка) (60).

Обед – Суп картофельный с пшеном, с рыбой и укропом (211), Бифштекс "Пикантный" с соусом томатным (100), Пюре гороховое с огурцом консервированным (150), Напиток из апельсинов (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций супа картофельного с пшеном, с рыбой и укропом и 3 порций бифштекса "Пикантный" с соусом томатным, полученная масса равнялась: 650г. супа картофельного с пшеном, с рыбой и укропом, и 320г. бифштекса "Пикантный" с соусом томатным, что соответствует норме (выход супа картофельного с пшеном, с рыбой и укропом – 211г, бифштекса "Пикантный" с соусом томатным - 100г.).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

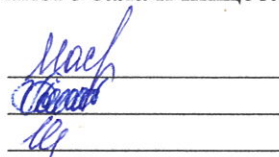
-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.

Астафуров Д. Ю.

Ивлева И. А.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

24 сентября 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 24 сентября 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 24 сентября по меню было предложено:

Завтрак – Омлет натуральный (60), Макаaronные изделия отварные с сыром, маслом сливочным (201), Чай с сахаром (200), Хлеб пшеничный (40).

Обед – Суп молочный с рисовой крупой (200), Биточки "Школьные" с соусом томатным (100), Каша гречневая вязкая с маслом сливочным (150), Напиток из плодов шиповника (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций супа молочного с рисовой крупой и 3 порций биточков "Школьные" с соусом томатным, полученная масса равнялась: 620г. супа молочного с рисовой крупой, и 310г. биточков "Школьные" с соусом томатным, что соответствует норме (выход супа молочного с рисовой крупой – 200г, биточков "Школьные" с соусом томатным - 100г.).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

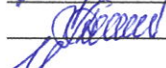
-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.
Астафуров Д. Ю.
Ивлева И. А.


АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

15 октября 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 15 октября 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 15 октября по меню было предложено:

Завтрак – Биточки "Школьные" с соусом томатным (100), Вермишель отварная с маслом (150), Чай с лимоном и сахаром (200), Хлеб пшеничный, масло порционно (45).

Обед – Суп картофельный с горохом, цыпленком и укропом (214), Рыба по-самарски тушёная с овощами (100), Рис отварной с маслом сливочным (150), Компот из сухофруктов. (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций супа картофельного с горохом, цыпленком и укропом и 3 порций рыбы по-самарски тушёной с овощами, полученная масса равнялась: 650г. супа картофельного с горохом, цыпленком и укропом, и 310г. рыбы по-самарски тушёной с овощами, что соответствует норме (выход супа картофельного с горохом, цыпленком и укропом – 200г, рыбы по-самарски тушёной с овощами - 100г.).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

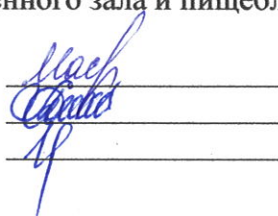
-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.

Астафуров Д. Ю.

Ивлева И. А.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

22 октября 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 22 октября 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 22 октября по меню было предложено:

Завтрак – Омлет натуральный (60), Макаaronные изделия отварные с сыром, маслом сливочным (201), Чай с сахаром (200), Хлеб пшеничный (40).

Обед – Суп молочный с рисовой крупой (200), Биточки "Школьные" с соусом томатным (100) Каша гречневая вязкая с маслом сливочным (150), Напиток из плодов шиповника (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций супа молочного с рисовой крупой и 3 порций биточков "Школьные" с соусом томатным, полученная масса равнялась: 620г. супа молочного с рисовой крупой, и 310г. биточков "Школьные" с соусом томатным, что соответствует норме (выход супа молочного с рисовой крупой – 200г, биточков "Школьные" с соусом томатным - 100г.).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

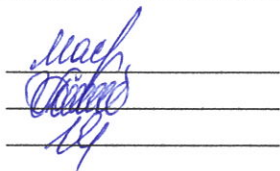
-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.

Астафуров Д. Ю.

Ивлева И. А.



АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

05 ноября 2025г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 05 ноября 2025 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 05 ноября по меню было предложено:

Завтрак – Омлет натуральный (60), Макаaronные изделия отварные с сыром, маслом сливочным (201), Чай с сахаром (200), Хлеб пшеничный (40).

Обед – Суп молочный с рисовой крупой (200), Биточки "Школьные" с соусом томатным (100 Каша гречневая вязкая с маслом сливочным (150), Напиток из плодов шиповника (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций супа молочного с рисовой крупой и 3 порций биточков "Школьные" с соусом томатным, полученная масса равнялась: 620г. супа молочного с рисовой крупой, и 310г. биточков "Школьные" с соусом томатным, что соответствует норме (выход супа молочного с рисовой крупой – 200г, биточков "Школьные" с соусом томатным - 100г.).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Маскаева Н. И.

Астафуров Д. Ю.

Ивлева И. А.

