

АКТ
муниципального образовательного учреждения
средней общеобразовательной школы
«Образовательный комплекс №18»
структурного подразделения
«Центр образования – средняя школа 59»

от 06.04.2026 г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 4 человек:

- Карханова А.В., член комиссии по родительскому контролю
- Захарченко С.В., член комиссии по родительскому контролю
- Скамейкина В.К., член комиссии по родительскому контролю
- Варнавина Н.С., член комиссии по родительскому контролю

Проверка установила: меню на 06 апреля 2026 г. вывешено в двух местах – на раздаче и на стенде информации, расписано подробно, с учетом отпускаемого веса порции.

Завтрак:

Блюдо	Выход, г
Каша "Дружба"	200
Блинчики с начинкой	70
Чай с сахаром	200
Батон йодированный	30

Обед:

Суп вермишелевый с мясом 200/10	210
Шницель из свинины	100
Каша гречневая рассыпчатая	150
Напиток из яблок сушеных	200
Хлеб ржаной	40

Меню утверждено директором школы. Члены комиссии провели проверку в конце 3-го урока 1-й смены и на перемене (10.45 – 10.20), когда питались 5,7, 8, 10-е классы (завтрак). На столы накрывать начали за 8 минут до начала приема пищи (10 ч. 52 мин).

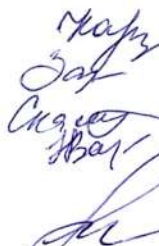
Обучающиеся пришли на завтрак в сопровождении классных руководителей. Снятая проба установила, что вкусовые качества блюд каши «Дружба» достаточно удовлетворительны: внешний вид — рассыпчатая, без комков; цвет — свойственный используемым крупам; вкус и запах — приятные, без посторонних примесей. Блинчики с начинкой: внешний вид — аккуратные, не подгоревшие; начинка — равномерно распределена, соответствует заявленной; вкус — приятный. «Чай с низким содержанием сахара», вполне удовлетворителен, температурный режим соответствует норме. Качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с нормами СанПин.

Внешний вид школьной столовой соответствует САНПИНам: столы чистые, внешний вид персонала соответствует нормам, оборудование в школьной столовой в исправном состоянии. Отходы составили 4,0 кг.

Заключение:

- Организация питания учащихся вполне удовлетворительная.

Члены комиссии Управляющего совета школы:


Карханова А.В.
Захарченко С.В.
Скамейкина В.К.
Варнавина Н.С.
Труфан Е.С.

С актом проверки ознакомлена:
зав. производством столовой

АКТ
муниципального образовательного учреждения
средней общеобразовательной школы
«Образовательный комплекс №18»
структурного подразделения
«Центр образования – школа 59»

от 17.04.2026 г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 4 человек:
- Карханова А.В., член комиссии по родительскому контролю
- Захарченко С.В., член комиссии по родительскому контролю
- Скамейкина В.К., член комиссии по родительскому контролю
- Варнавина Н.С., член комиссии по родительскому контролю

Проверка установила: меню на 17 апреля 2026 г. вывешено в двух местах – на раздаче и на стенде информации, расписано подробно, с учетом отпускаемого веса порции.

Завтрак:

Шницель из свинины	100
Макаронные изделия отварные	150
Чай с сахаром	200
Батон йодированный	50

Обед:

Щи из свежей капусты с картофелем	200
Гуляш из свинины	90
Каша гречневая рассыпчатая	180
Напиток из сухофруктов	200
Хлеб ржаной	40

Меню утверждено директором школы. Члены комиссии провели проверку в конце 1-го урока 2-й смены и на перемене (14.20 – 14.50), когда питались 2-е классы (обед). На столы накрывать начали за 8 минут до начала приема пищи (14 ч. 22 мин).

Обучающиеся пришли на завтрак в сопровождении классных руководителей. Снятая проба установила, что вкусовые качества блюд вполне удовлетворительные. **Щи из свежей капусты:** внешний вид ингредиентов с сохранением формы овощей; вкус и запах — свойственные свежеприготовленным щам, без признаков окисления. **Гуляш из свинины:** мясо мягкое, хорошо протушенное; соус однородный, без комков муки; вкус — в меру солёный, с ароматом специй. **Каша гречневая рассыпчатая:** внешний вид — зёрна не разварены, каша не слипшаяся; цвет — тёмно-коричневый, свойственный гречке; вкус — приятный, без горечи. **Напиток из сухофруктов:** цвет — светло-коричневый, прозрачный; вкус — кисло-сладкий, без посторонних примесей, температурный режим соответствует норме. Качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с нормами СанПин.

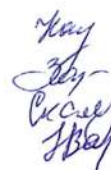
Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиНам: столы чистые, внешний вид персонала соответствует нормам, оборудование в школьной столовой в исправном состоянии.

Заключение:

- Организация питания учащихся вполне удовлетворительная, соответствует установленным санитарным нормам и утверждённому меню.

Члены комиссии Управляющего совета школы:

С актом проверки ознакомлена:
зав. производством столовой


Карханова А.В.
Захарченко С.В.
Скамейкина В.К.
Варнавина Н.С.

Труфан Е.С.