

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

от 20.02.2026 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 20 февраля 2026 г. вывешено в двух местах – на раздаче и на стенде информации, расписано подробно, с учетом отпускаемого веса порции.

**Завтрак:**

Блюдо	Выход, г
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

Меню утверждено директором школы. Члены комиссии провели проверку в конце 1-го урока 2-й смены и на перемене (12.20 – 12.30), когда питались 2-е классы (обед). На столы накрывать начали за 8 минут до начала приема пищи (12 ч. 12 мин).

Обучающиеся пришли на завтрак в сопровождении классных руководителей, классные руководители проконтролировали соблюдение учащимися правил гигиены перед приемом пищи.

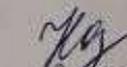
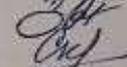
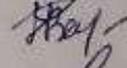
Снятая проба установила, что вкусовые качества блюд «Каша гречневая рассыпчатая», «Щи из свежей капусты с картофелем», «Гуляш из свинины», «Каша гречневая рассыпчатая», «Напиток из сухофруктов» вполне удовлетворительны, температурный режим блюд соответствует норме. Качество обработки соответствует предъявляемым 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.

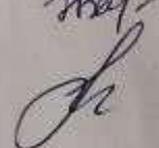
**Заключение:**

- Организация питания учащихся вполне удовлетворительная.

Члены комиссии Управляющего совета школы:

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

С актом проверки ознакомлена:  
зав. производством столовой

 Труфан Е.С.

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

от 06.02.2026 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 февраля 2026 г. вывешено в двух местах – на раздаче и на стенде информации, расписано подробно, с учетом отпускаемого веса порции. При проверке были осмотрены блюда, предложенные учащимся во время завтрака:

**Завтрак:**

Блюдо	Выход, г
Тефтели с соусом	120 г
Макаронные изделия отварные	200 г
Чай с низким содержанием сахара	200 г
Батон йодированный	40 г

**Обед:**

Рассольник ленинградский	200
Гуляш из свинины	100
Каша гречневая рассыпчатая	150
Чай с сахаром	200

Меню утверждено директором школы. Члены комиссии провели проверку в конце 1-го урока 2-й смены и на перемене (11.00 – 11.20), когда питались 5г, 5д, 8в, 8а, 9а, 10а, 10б, 7а, 8д, 9б, 11б классы (завтрак). На столы накрывать начали за 8 минут до начала приема пищи (10 ч. 42 мин). Обучающиеся пришли на завтрак в сопровождении классных руководителей.

По результатам осмотра и снятия проб было установлено следующее:

1. Внешний вид блюд («Каша гречневая рассыпчатая», «Тефтели с соусом», «Рассольник ленинградский», «Гуляш из свинины», «Рис отварной») соответствует требованиям санитарии и гигиены.
2. Качество продуктов визуально удовлетворительное.
3. Температура подачи горячих блюд была комфортной для употребления.
4. Чай имел температуру около +80°C, достаточную для питья.
5. Условия хранения батона соблюдены, срок годности действителен.
6. Качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
7. Журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с нормами СанПин.
8. 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.

Члены комиссии Управляющего совета школы:

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

С актом проверки ознакомлена:  
зав. производством столовой

 Труфан Е.С.