

**АКТ № 1**  
**мониторинга организации горячего питания в школьной столовой УК № 1**  
**МБОУ СШ №1 им. М.М.Пришвина членами родительского комитета**

от « 10 » 09 2024 года

Цель: проведение мониторинга организации горячего питания обучающихся в школьной столовой.

Мы, представители родительского комитета

Ушакина Е. А.

Саввакина О. В.

Сидорова И. И.

составили настоящий акт о том, что 10 сентября 2024 года был проведен мониторинг в школьной столовой УК № 1 МБОУ СШ №1 им. М.М.Пришвина.

В ходе проверки выявлено:

1) В школьной столовой на \_\_\_\_\_ было предложено меню:

| Перечень блюд                    | Масса порций по меню | Вкусовые качества по итогам проведения бракеража |
|----------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Завтрак</b>                   |                      |                                                  |
| Бутерброд с сыром                | 200                  | Разрешено                                        |
| Чай с сахаром                    |                      |                                                  |
| Батон нарезанный                 | 200                  | Разрешено                                        |
| витаминизированный               | 18                   | Разрешено                                        |
| <b>Обед</b>                      |                      |                                                  |
| Салат из моркови                 | 50                   | Разрешено                                        |
| Борщ из свежей капусты с зеленью | 250                  | Разрешено                                        |
| Птица тушеная в соусе            | 60                   | Разрешено                                        |
| Макароны отварные                | 150                  | Разрешено                                        |
| Компот из плодов ягод            | 200                  | Разрешено                                        |
| Хлеб рж.-пшен.                   | 32,5                 | Разрешено                                        |

2) Организация питания:

Наличие дежурных педагогов: на переменах в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники): имеются в наличии раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца.

Наличие соответствующего числа посадочных мест: 90 посадочных мест.

3) Работа пищеблока:

Наличие спецодежды у работников: у всех работников столовой имеется в наличии спецодежда.  
Соблюдение температуры подачи блюд: температура подачи блюд соблюдена.

Наличие журналов контроля за питанием: имеются в наличии журналы контроля за питанием, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Наличие технологических карт приготовления блюд: имеются в наличии технологические карты приготовления блюд.

3) администрацией школы организованно питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;

4) питание осуществляется по меню, утвержденному директором школы и ИП Бутаков, с фирмой заключен двусторонний договор на организацию питания;

5) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;

6) привезенная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день поставки;

7) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;

8) достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток, компот из сухофруктов;

9) широкий ассортимент первых блюд; хорошие вкусовые качества;

10) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители и дежурные учителя оказывают помощь в организации питания.

#### **Предложения и рекомендации**

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.

2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.

3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Представители родительского комитета:

*Чаркина Т. Л. Дубаш*  
*Саввина О. А. Савва*  
*Соловьев И. В. Соловьев*

# АКТ № 2

## мониторинга организации горячего питания в школьной столовой УК № 2 МБОУ СШ №1 им. М.М.Пришвина членами родительского комитета

от «10» 09 2024 года

Цель: проведение мониторинга организации горячего питания обучающихся в школьной столовой.

Мы, представители родительского комитета

Налица Е.И.

Саввина О.А.

Саввиных И.И.

составили настоящий акт о том, что 10 сентября был проведен мониторинг в школьной столовой УК № 2 МБОУ СШ №1 им. М.М.Пришвина.

В ходе проверки выявлено:

- 1) В школьной столовой на было предложено меню:

| Перечень блюд                    | Масса порций по меню | Вкусовые качества по итогам проведения бракеража |
|----------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Завтрак</b>                   |                      |                                                  |
| Бутерброд с сыром                | 200                  | Разрешено                                        |
| Чай с сахаром                    |                      |                                                  |
| Батон нарезанный                 | 200                  | Разрешено                                        |
| витаминизированный               | 18                   | Разрешено                                        |
| <b>Обед</b>                      |                      |                                                  |
| Салат из моркови                 | 50                   | Разрешено                                        |
| Борщ из свежей капусты с зеленью | 250                  | Разрешено                                        |
| Птица тушеная в соусе            | 60                   | Разрешено                                        |
| Макароны отварные                | 150                  | Разрешено                                        |
| Компот из плодов ягод            | 200                  | Разрешено                                        |
| Хлеб рж.-пшен.                   | 32,5                 | Разрешено                                        |

- 2) Организация питания:

Наличие дежурных педагогов: на переменах в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники): имеются в наличии раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца.

Наличие соответствующего числа посадочных мест: 90 посадочных мест.

- 3) Работа пищеблока:

Наличие спецодежды у работников: у всех работников столовой имеется в наличии спецодежда.

Соблюдение температуры подачи блюд: температура подачи блюд соблюдена.

Наличие журналов контроля за питанием: имеются в наличии журналы контроля за питанием, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Наличие технологических карт приготовления блюд: имеются в наличии технологические карты приготовления блюд.

3) администрацией школы организованно питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;

4) питание осуществляется по меню, утвержденному директором школы и ИП Бутаков, с фирмой заключен двусторонний договор на организацию питания;

5) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;

6) привезенная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день поставки;

7) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;

8) достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток, компот из сухофруктов;

9) широкий ассортимент первых блюд; хорошие вкусовые качества;

10) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители и дежурные учителя оказывают помощь в организации питания.

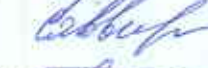
#### **Предложения и рекомендации**

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.

2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.

3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Представители родительского комитета:

Матвеев В.А.   
Волков О.В.   
Селезнев И.И. 



# АКТ № 3

## мониторинга организации горячего питания в школьной столовой УК № 3 МБОУ СШ №1 им. М.М.Пришвина членами родительского комитета

от « 10 » 09 2024 года

Цель: проведение мониторинга организации горячего питания обучающихся в школьной столовой.

Мы, представители родительского комитета

*Намечен Н.И.*

*Саввина О.А.*

*Светикова И.И.*

составили настоящий акт о том, что *10 сентября* был проведен мониторинг в школьной столовой УК № 3 МБОУ СШ №1 им. М.М.Пришвина.

В ходе проверки выявлено:

- 1) В школьной столовой на \_\_\_\_\_ было предложено меню:

| Перечень блюд                       | Масса порций по меню | Вкусовые качества по итогам проведения бракеража |
|-------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Завтрак</b>                      |                      |                                                  |
| Бутерброд с сыром                   | 200                  | Разрешено                                        |
| Чай с сахаром                       |                      |                                                  |
| Батон нарезанный                    | 200                  | Разрешено                                        |
| витаминизированный                  | 18                   | Разрешено                                        |
| <b>Обед</b>                         |                      |                                                  |
| Салат из моркови                    | 50                   | Разрешено                                        |
| Борщ из свежей капусты с<br>зеленью | 250                  | Разрешено                                        |
| Птица тушеная в соусе               | 60                   | Разрешено                                        |
| Макароны отварные                   | 150                  | Разрешено                                        |
| Компот из плодов ягод               | 200                  | Разрешено                                        |
| Хлеб рж.-пшен.                      | 32,5                 | Разрешено                                        |

- 2) Организация питания:

Наличие дежурных педагогов: на переменах в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники): имеются в наличии раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца.

Наличие соответствующего числа посадочных мест: 90 посадочных мест.

- 3) Работа пищеблока:

Наличие спецодежды у работников: у всех работников столовой имеется в наличии спецодежда.

Соблюдение температуры подачи блюд: температура подачи блюд соблюдена.

Наличие журналов контроля за питанием: имеются в наличии журналы контроля за питанием, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Наличие технологических карт приготовления блюд: имеются в наличии технологические карты приготовления блюд.

3) администрацией школы организованно питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;

4) питание осуществляется по меню, утвержденному директором школы и ИП Бутаков, с фирмой заключен двусторонний договор на организацию питания;

5) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;

6) привезенная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день поставки;

7) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;

8) достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток, компот из сухофруктов;

9) широкий ассортимент первых блюд; хорошие вкусовые качества;

10) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители и дежурные учителя оказывают помощь в организации питания.

### **Предложения и рекомендации**

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.

2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.

3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Представители родительского комитета:

Уханов В.А. Уханов  
Саввина О.А. Саввина  
Саввинова И.И. Саввина

# АКТ № 4

## мониторинга организации горячего питания в школьной столовой УК № 3 МБОУ СШ №1 им. М.М.Пришвина членами родительского комитета

от « 2 » 10 2024 года

Цель: проведение мониторинга организации горячего питания обучающихся в школьной столовой.

Мы, представители родительского комитета

Намисов М.А.

Саввина С.А.

Савиных И.И.

составили настоящий акт о том, что 2 октября был проведен мониторинг в школьной столовой УК № 3 МБОУ СШ №1 им. М.М.Пришвина.

В ходе проверки выявлено:

1) В школьной столовой на было предложено меню:

| Перечень блюд                                  | Масса порций по меню | Вкусовые качества по итогам проведения бракеража |
|------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Завтрак</b>                                 |                      |                                                  |
| Каша молочная геркулесовая со сливочным маслом | 200                  | Разрешено                                        |
| Чай с сахаром                                  | 200                  | Разрешено                                        |
| Батон нарезанный витаминизированный            | 18                   | Разрешено                                        |
| <b>Обед</b>                                    |                      |                                                  |
| Салат из свежей капусты с морковью             | 50                   | Разрешено                                        |
| Суп картофельный с рисом и зеленью             | 250                  | Разрешено                                        |
| Котлеты рыбные с соусом                        | 45                   | Разрешено                                        |
| Картофельное пюре                              | 150                  | Разрешено                                        |
| Компот из сухофруктов                          | 200                  | Разрешено                                        |
| Хлеб рж.-пшен.                                 | 32,5                 | Разрешено                                        |

2) Организация питания:

Наличие дежурных педагогов: на переменах в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники): имеются в наличии раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца.

Наличие соответствующего числа посадочных мест: 110 посадочных мест.

3) Работа пищеблока:

Наличие спецодежды у работников: у всех работников столовой имеется в наличии спецодежда.

Соблюдение температуры подачи блюд: температура подачи блюд соблюдена.

Наличие журналов контроля за питанием: имеются в наличии журналы контроля за питанием, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Наличие технологических карт приготовления блюд: имеются в наличии технологические карты приготовления блюд.

3) администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;

4) питание осуществляется по меню, утвержденному директором школы и ООО ТД «АЛК», с фирмой заключен двусторонний договор на организацию питания;

5) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;

6) привезенная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день поставки;

7) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;

8) достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток, компот из сухофруктов;

9) широкий ассортимент первых блюд; хорошие вкусовые качества;

10) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители и дежурные учителя оказывают помощь в организации питания.

#### **Предложения и рекомендации**

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.

2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.

3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Представители родительского комитета:

Нарисова Т.А. Нарисова  
Саврасова О.А. Саврасова  
Сидорова Н.Н. Сидорова



АКТ № 5  
мониторинга организации горячего питания в школьной столовой УК № 1  
МБОУ СШ №1 им. М.М.Пришвина членами родительского комитета

от « 15 » декабря 2024 года

Цель: проведение мониторинга организации горячего питания обучающихся в школьной столовой.

Мы, представители родительского комитета

Жукова Т.А.

Савкина О.В.

Светилов И.И.

составили настоящий акт о том, что 15 декабря был проведен мониторинг в школьной столовой УК № 1 МБОУ СШ №1 им. М.М.Пришвина.

В ходе проверки выявлено:

1) В школьной столовой на \_\_\_\_\_ было предложено меню:

| Перечень блюд                        | Масса порций по меню | Вкусовые качества по итогам проведения бракеража |
|--------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Завтрак</b>                       |                      |                                                  |
| Каша молочная манная с маслом        | 200                  | Разрешено                                        |
| Чай с сахаром                        | 200                  | Разрешено                                        |
| Батон нарезанный витаминизированный  | 18                   | Разрешено                                        |
| <b>Обед</b>                          |                      |                                                  |
| Винегрет                             | 50                   | Разрешено                                        |
| Суп картофельный с горохом и зеленью | 250                  | Разрешено                                        |
| Котлета рыбная любительская с соусом | 45                   | Разрешено                                        |
| Рис отварной                         | 150                  | Разрешено                                        |
| Компот из плодов и ягод              | 200                  | Разрешено                                        |
| Хлеб рж.-пшен.                       | 32,5                 | Разрешено                                        |

2) Организация питания:

Наличие дежурных педагогов: на переменах в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники): имеются в наличии раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца.

Наличие соответствующего числа посадочных мест: 50 посадочных мест.

### 3) Работа пищеблока:

Наличие спецодежды у работников: у всех работников столовой имеется в наличии спецодежда.  
Соблюдение температуры подачи блюд: температура подачи блюд соблюдена.

Наличие журналов контроля за питанием: имеются в наличии журналы контроля за питанием, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Наличие технологических карт приготовления блюд: имеются в наличии технологические карты приготовления блюд.

3) администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;

4) питание осуществляется по меню, утвержденному директором школы и ООО «АЛК», с фирмой заключен двусторонний договор на организацию питания;

5) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;

6) привезенная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день поставки;

7) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;

8) достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток, компот из сухофруктов;

9) широкий ассортимент первых блюд; хорошие вкусовые качества;

10) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители и дежурные учителя оказывают помощь в организации питания.

### Предложения и рекомендации

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.

2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.

3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Представители родительского комитета:

Жаппиев К.В.

Шар

Савва О.А.

Савва

Савва И.И.

Савва

**АКТ № 6**  
**мониторинга организации горячего питания в школьной столовой УК № 3**  
**МБОУ СШ №1 им. М.М.Пришвина членами родительского комитета**

от « 13 » февраля 2025 года

Цель: проведение мониторинга организации горячего питания обучающихся в школьной столовой.

Мы, представители родительского комитета

Жукова Т.А.

Саввин О.А.

Светикова И.И.

составили настоящий акт о том, что 13 февраля был проведен мониторинг в школьной столовой УК № 3 МБОУ СШ №1 им. М.М.Пришвина.

В ходе проверки выявлено:

- 1) В школьной столовой на \_\_\_\_\_ было предложено меню:

| Перечень блюд                                  | Масса порций по меню | Вкусовые качества по итогам проведения бракеража |
|------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Завтрак</b>                                 |                      |                                                  |
| Каша молочная геркулесовая со сливочным маслом | 200                  | Разрешено                                        |
| Чай с сахаром                                  | 200                  | Разрешено                                        |
| Батон нарезанный витаминизированный            | 18                   | Разрешено                                        |
| <b>Обед</b>                                    |                      |                                                  |
| Салат из отварной свеклы с маслом              | 50                   | Разрешено                                        |
| Щи из свежей капусты с картофелем и зеленью    | 250                  | Разрешено                                        |
| Биточки из говядины с соусом                   | 45                   | Разрешено                                        |
| Макаронные изделия отварные                    | 150                  | Разрешено                                        |
| Компот из плодов и ягод                        | 200                  | Разрешено                                        |
| Хлеб рж.-пшен.                                 | 32,5                 | Разрешено                                        |

- 2) Организация питания:

Наличие дежурных педагогов: на переменах в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Наличие условий для мытья рук (раковины, умывальники): имеются в наличии раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца.

Наличие соответствующего числа посадочных мест: 110 посадочных мест.



### 3) Работа пищеблока:

Наличие спецодежды у работников: у всех работников столовой имеется в наличии спецодежда.

Соблюдение температуры подачи блюд: температура подачи блюд соблюдена.

Наличие журналов контроля за питанием: имеются в наличии журналы контроля за питанием, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Наличие технологических карт приготовления блюд: имеются в наличии технологические карты приготовления блюд.

3) администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;

4) питание осуществляется по меню, утвержденному директором школы и ООО «Питание», с фирмой заключен двусторонний договор на организацию питания;

5) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;

6) привезенная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день поставки;

7) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;

8) достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток, компот из сухофруктов;

9) широкий ассортимент первых блюд; хорошие вкусовые качества;

10) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители и дежурные учителя оказывают помощь в организации питания.

### Предложения и рекомендации

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.

2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.

3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Представители родительского комитета:

|               |         |
|---------------|---------|
| Мамкина Т. П. | Увар    |
| Саввина О. Р. | Саввина |
| Саввина И. И. | Саввина |