

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 173

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 19.01 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 20 от 12.01.2026г.):

Широкова А.В. – директор;
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
Абелькариева Ф.Х. – ответственный за организацию питания;
Кодорова Л.В. – медицинский работник;
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар
Представитель родительской общественности:

Член родительского комитета Карпова Е.Ю.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Карпова Е.Ю. осуществила визуальный осмотр пищеблока, проверила соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценила размер и вес порций, сняла пробы. Ознакомилась с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (186 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 6 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

Ягафаров Ш.К. – *Ягафаров*
Косорукова Т.Ю. – *Косорукова*
Пичугина Е.С. – *Пичугина*
Абелькариева Ф.Х. – *Абелькариева*
Григорьева Н.Н. – *Григорьева*
Джабраилова Ш.Е. – *Джабраилова*
Карпова Е.Ю. – *Карпова*

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 176

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 04.04 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 20 от 12.01.2026г.):

Широкова А.В. – директор;
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
Абелькариева Ф.Х.- ответственный за организацию питания;
Кодорова Л.В.- медицинский работник;
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
Джабраилова Ш.Е.- шеф-повар
Представитель родительской общественности:

Член родительского комитета Барышева А.Н.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

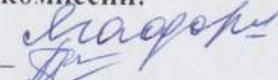
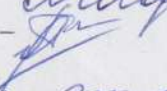
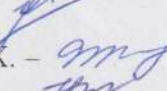
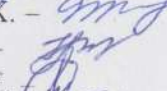


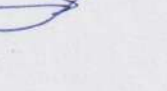
За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Барышева А.Н. осуществила визуальный осмотр пищеблока, проверила соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценила размер и вес порций, сняла пробы. Ознакомилась с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (186 мест, начиная с перемены после 5 урока, до перемены после 7 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

Ягафаров Ш.К. – 
Косорукова Т.Ю. – 
Пичугина Е.С. – 
Абелькариева Ф.Х. – 
Григорьева Н.Н. – 
Джабраилова Ш.Е. – 
Барышева А.Н. – 

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 178

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 13.02. 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 20 от 12.01.2026г.):

- Широкова А.В. – директор;
 - Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
 - Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
 - Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
 - Абелькариева Ф.Х. – ответственный за организацию питания;
 - Кодорова Л.В. – медицинский работник;
 - Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
 - Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар
- Представитель родительской общественности:

Член родительского комитета Карпова Е.Ю.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

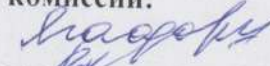






За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Карпова Е.Ю. осуществила визуальный осмотр пищеблока, проверила соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценила размер и вес порций, сняла пробы. Ознакомилась с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (186 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 6 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

- Ягафаров Ш.К. – 
- Косорукова Т.Ю. – 
- Пичугина Е.С. – 
- Абелькариева Ф.Х. – 
- Григорьева Н.Н. – 
- Джабраилова Ш.Е. – 
- Карпова Е.Ю. – 

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 179

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 16.12. 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 637 от 24.12.2025г.):

Широкова А.В. – директор;
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
Абелькариева Ф.Х. – ответственный за организацию питания;
Кодорова Л.В. – медицинский работник;
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар
Представитель родительской общественности:

Член Управляющего совета, заместитель председателя Совета родителей Выкиданец В.И.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Выкиданец В.И. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (180 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

Ягафаров Ш.К. – *Ягафаров*
Косорукова Т.Ю. – *Косорукова*
Пичугина Е.С. – *Пичугина*
Абелькариева Ф.Х. – *Абелькариева*
Григорьева Н.Н. – *Григорьева*
Джабраилова Ш.Е. – *Джабраилова*
Выкиданец В.И. – *Выкиданец*

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 181

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 27.08. 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 20 от 12.01.2026г.):

Широкова А.В. – директор;
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
Абелькариева Ф.Х. – ответственный за организацию питания;
Кодорова Л.В. – медицинский работник;
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар
Представитель родительской общественности:

Член родительского комитета Барышева А.Н.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

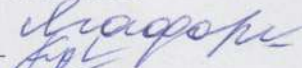
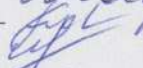
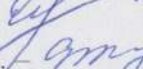
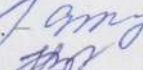
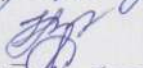


За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Барышева А.Н. осуществила визуальный осмотр пищеблока, проверила соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценила размер и вес порций, сняла пробы. Ознакомилась с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (186 мест, начиная с перемены после 5 урока, до перемены после 7 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

Ягафаров Ш.К. – 
Косорукова Т.Ю. – 
Пичугина Е.С. – 
Абелькариева Ф.Х. – 
Григорьева Н.Н. – 
Джабраилова Ш.Е. – 
Барышева А.Н. – 

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 183

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 10.03. 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 20 от 12.01.2026г.):

Широкова А.В. – директор;
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
Абелькариева Ф.Х.- ответственный за организацию питания;
Кодорова Л.В.- медицинский работник;
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
Джабраилова Ш.Е.- шеф-повар
Представитель родительской общественности:

Член родительского комитета Карпова Е.Ю.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

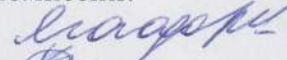

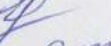
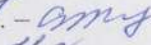


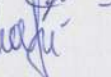
За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Карпова Е.Ю. осуществила визуальный осмотр пищеблока, проверила соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценила размер и вес порций, сняла пробы. Ознакомилась с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (186 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 6 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

Ягафаров Ш.К. – 
Косорукова Т.Ю. – 
Пичугина Е.С. – 
Абелькариева Ф.Х. – 
Григорьева Н.Н. – 
Джабраилова Ш.Е. – 
Карпова Е.Ю. – 

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 185

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 20.03. 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 637 от 24.12.2025г.):

Широкова А.В. – директор;
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
Абелькариева Ф.Х. – ответственный за организацию питания;
Кодорова Л.В. – медицинский работник;
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар
Представитель родительской общественности:

Член Управляющего совета, заместитель председателя Совета родителей Выкиданец В.И.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

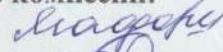

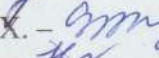




За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Выкиданец В.И. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (180 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

Ягафаров Ш.К. – 
Косорукова Т.Ю. – 
Пичугина Е.С. – 
Абелькариева Ф.Х. – 
Григорьева Н.Н. – 
Джабраилова Ш.Е. – 
Выкиданец В.И. – 

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 187

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 27.03. 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 20 от 12.01.2026г.):

Широкова А.В. – директор;
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
Абелькариева Ф.Х.- ответственный за организацию питания;
Кодорова Л.В.- медицинский работник;
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
Джабраилова Ш.Е.- шеф-повар
Представитель родительской общественности:

Член родительского комитета Барышева А.Н.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

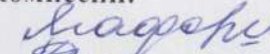
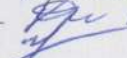





За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Барышева А.Н. осуществила визуальный осмотр пищеблока, проверила соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценила размер и вес порций, сняла пробы. Ознакомилась с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (186 мест, начиная с перемены после 5 урока, до перемены после 7 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

Ягафаров Ш.К. – 
Косорукова Т.Ю. – 
Пичугина Е.С. – 
Абелькариева Ф.Х. – 
Григорьева Н.Н. – 
Джабраилова Ш.Е. – 
Барышева А.Н. – 

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 189

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 13.04 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 20 от 12.01.2026г.):

Широкова А.В. – директор;
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
Абелькариева Ф.Х. – ответственный за организацию питания;
Кодорова Л.В. – медицинский работник;
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар
Представитель родительской общественности:

Член родительского комитета Карпова Е.Ю.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- **Наличием**

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

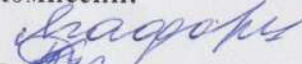


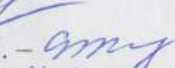



За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Карпова Е.Ю. осуществила визуальный осмотр пищеблока, проверила соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценила размер и вес порций, сняла пробы. Ознакомилась с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (186 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 6 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

Ягафаров Ш.К. – 
Косорукова Т.Ю. – 
Пичугина Е.С. – 
Абелькариева Ф.Х. – 
Григорьева Н.Н. – 
Джабраилова Ш.Е. – 
Карпова Е.Ю. – 

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 190

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 17.04. 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 637 от 24.12.2025г.):

Широкова А.В. – директор;
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
Абелькариева Ф.Х. – ответственный за организацию питания;
Кодорова Л.В. – медицинский работник;
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар
Представитель родительской общественности:

Член Управляющего совета, заместитель председателя Совета родителей Выкиданец В.И.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

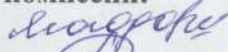

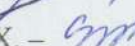
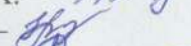



За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Выкиданец В.И. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (180 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

Ягафаров Ш.К. – 
Косорукова Т.Ю. – 
Пичугина Е.С. – 
Абелькариева Ф.Х. – 
Григорьева Н.Н. – 
Джабраилова Ш.Е. – 
Выкиданец В.И. – 

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 192

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 29.04. 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 20 от 12.01.2026г.):

Широкова А.В. – директор;
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
Абелькариева Ф.Х. – ответственный за организацию питания;
Кодорова Л.В. – медицинский работник;
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар
Представитель родительской общественности:

Член родительского комитета Барышева А.Н.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

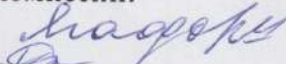

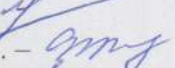
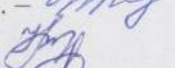


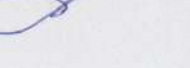
За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Барышева А.Н. осуществила визуальный осмотр пищеблока, проверила соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценила размер и вес порций, сняла пробы. Ознакомилась с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (186 мест, начиная с перемены после 5 урока, до перемены после 7 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

Ягафаров Ш.К. – 
Косорукова Т.Ю. – 
Пичугина Е.С. – 
Абелькариева Ф.Х. – 
Григорьева Н.Н. – 
Джабраилова Ш.Е. – 
Барышева А.Н. – 

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 194

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 14.05 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 20 от 12.01.2026г.):

- Широкова А.В. – директор;
 - Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
 - Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
 - Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
 - Абелькариева Ф.Х. – ответственный за организацию питания;
 - Кодорова Л.В. – медицинский работник;
 - Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
 - Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар
- Представитель родительской общественности:

Член родительского комитета Карпова Е.Ю.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

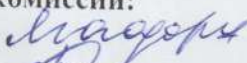


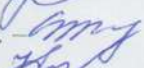



За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Карпова Е.Ю. осуществила визуальный осмотр пищеблока, проверила соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценила размер и вес порций, сняла пробы. Ознакомилась с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (186 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 6 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

- Ягафаров Ш.К. – 
- Косорукова Т.Ю. – 
- Пичугина Е.С. – 
- Абелькариева Ф.Х. – 
- Григорьева Н.Н. – 
- Джабраилова Ш.Е. – 
- Карпова Е.Ю. – 

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 196

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 24.12.2025 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 637 от 24.12.2025г.):

Широкова А.В. – директор;
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
Абелькариева Ф.Х.- ответственный за организацию питания;
Кодорова Л.В.- медицинский работник;
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
Джабраилова Ш.Е.- шеф-повар
Представитель родительской общественности:

Член Управляющего совета, заместитель председателя Совета родителей Выкиданец В.И.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.

За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Выкиданец В.И. осуществил визуальный осмотр пищеблока, проверил соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценил размер и вес порций, снял пробы. Ознакомился с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (180 мест, начиная с перемены после 1 урока, до перемены после 5 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

Ягафаров Ш.К. – *Ягафаров*
Косорукова Т.Ю. – *Косорукова*
Пичугина Е.С. – *Пичугина*
Абелькариева Ф.Х. – *Абелькариева*
Григорьева Н.Н. – *Григорьева*
Джабраилова Ш.Е. – *Джабраилова*
Выкиданец В.И. – *Выкиданец*

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Ершова Саратовской области»

Акт № 197

Контроля за организацией, калорийностью и рационом детского питания.

г. Ершов

от 25.05 2026г.

Члены комиссии, осуществляющие функции производственного контроля (приказ № 20 от 12.01.2026г.):

Широкова А.В. – директор;
Ягафаров Ш.К. – заместитель директора по АХЧ;
Косорукова Т.Ю. – заместитель директора по УВР;
Пичугина Е.С. – заместитель директора по УВР;
Абелькариева Ф.Х. – ответственный за организацию питания;
Кодорова Л.В. – медицинский работник;
Григорьева Н.Н. – специалист по ОТ;
Джабраилова Ш.Е. – шеф-повар
Представитель родительской общественности:

Член родительского комитета Барышева А.Н.

Члены комиссии провели контроль за своевременным заполнением:

- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья скоропортящихся продуктов;
- Журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнала здоровья;
- Журнала проведения витаминизации блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

- Наличием

- сертификатов качества поставляемой продукции (в т.ч. соли йодированной);
- ветеринарных справок на мясо, молоко;
- товарных ярлыков;
- суточных проб и соответствием их меню.







За нормой закладки сырой продукции и выходом готовой продукции (согласно калькуляции);

- наличием документации кондитерских изделий в буфете;
- хранением овощей на складе;
- выполнением Инструкции по мытью посуды и хранением посуды;
- соответствием поставляемой продукции ГОСТу и СанПин (согласно списка запрещенных продуктов).

Представитель родительской общественности Барышева А.Н. осуществила визуальный осмотр пищеблока, проверила соответствие ежедневного меню – 10-дневному меню, оценила размер и вес порций, сняла пробы. Ознакомилась с перечнем поставщиков продуктов питания.

По итогам проверки установлено: пищеблок функционирует при максимальной загрузке (186 мест, начиная с перемены после 5 урока, до перемены после 7 урока). Обучающиеся школы получают завтрак и обед. Выход блюд и их калорийность соответствует возрасту и общепринятым нормам. Вся необходимая документация ведется. Ежедневное меню соответствует 10-дневному меню. Органолептические показатели в норме.

Подписи членов комиссии:

Ягафаров Ш.К. – 
Косорукова Т.Ю. – 
Пичугина Е.С. – 
Абелькариева Ф.Х. – 
Григорьева Н.Н. – 
Джабраилова Ш.Е. – 
Барышева А.Н. – 