

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«08» сентября 2022 года


Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Степовая Л.А.- председатель, Батурова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 8 сентября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.
2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют соблюдение личной гигиены учащимися, дисциплиной.
4. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.
5. Комплексное меню на 8 сентября 2022 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
6. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.
7. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.

Рекомендации: Классным руководителям провести мероприятия по информированию обучающихся о здоровом питании.

Подписи:


Степовая Л.А.  
Батурова Н.В.  
Егерь О.Ю

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«15» сентября 2022 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Степовая Л.А.- председатель, Батунова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.

2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.

3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют за соблюдением личной гигиены учащимися, дисциплиной.

4. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.

5. Комплексное меню на 15 сентября 2022 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

6. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.

7. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.

Рекомендации: 1. Классным руководителям 1-9 классов провести беседы о соблюдении обучающимися личной гигиены.

Подписи:

*Степов*  
*Батунова*  
*Егерь*

Степовая Л.А.  
Батунова Н.В.  
Егерь О.Ю

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

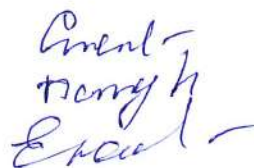
«22» сентября 2022 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Степовая Л.А.- председатель, Батурова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 22 октября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.
2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют за соблюдением личной гигиены учащимися, дисциплиной.
4. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.
5. Комплексное меню на 22 сентября 2022 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
6. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.
7. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.  
Рекомендации: нет.

Подписи:



Степовая Л.А.  
Батурова Н.В.  
Егерь О.Ю

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«29» сентября 2022 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Степовая Л.А.- председатель, Батурова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 29 сентября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.

2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.

3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют соблюдение личной гигиены учащимися, дисциплиной.

4. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.

5. Комплексное меню на 29 сентября 2022 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

6. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.

7. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.

Рекомендации: Классным руководителям провести мероприятия по информированию обучающихся о здоровом питании.

Подписи:

*Степов Л.А.*  
*Батурова Н.В.*  
*Егерь О.Ю.*

Степовая Л.А.

Батурова Н.В.

Егерь О.Ю.

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«06» октября 2022 года

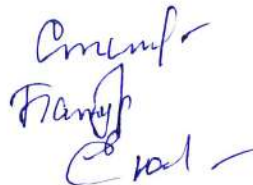
Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Степовая Л.А.- председатель, Батунова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 6 октября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.
2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют соблюдение личной гигиены учащимися, дисциплиной.
4. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.
5. Комплексное меню на 6 октября 2022 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
6. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.
7. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.

Рекомендации: Классным руководителям провести мероприятия по информированию обучающихся о здоровом питании.

Подписи:



Степовая Л.А.  
Батунова Н.В.  
Егерь О.Ю

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«13» октября 2022 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Степовая Л.А.- председатель, Батунова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 13 октября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.
  2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
  3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют за соблюдением личной гигиены учащимися, дисциплиной.
  4. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.
  5. Комплексное меню на 13 октября 2022 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
  6. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.
  7. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.
- Рекомендации: 1. Классным руководителям 1-9 классов провести беседы о соблюдении обучающимися личной гигиены.

Подписи:

*Степовая Л.А.*  
*Батунова Н.В.*  
*Егерь О.Ю.*

Степовая Л.А.  
Батунова Н.В.  
Егерь О.Ю.

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«20» октября 2022 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Степовая Л.А.- председатель, Батунова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 20 октября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличии жидкое мыло.
2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют за соблюдением личной гигиены учащимися, дисциплиной.
4. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.
5. Комплексное меню на 20 октября 2022 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
6. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.
7. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована. Рекомендации: нет.

Подписи:

*Степовая Л.А.*  
*Батунова Н.В.*  
*Егерь О.Ю.*

Степовая Л.А.  
Батунова Н.В.  
Егерь О.Ю.

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«27» октября 2022 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Степовая Л.А.- председатель, Батунова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 27 октября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.
2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют соблюдение личной гигиены учащимися, дисциплиной.
4. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.
5. Комплексное меню на 27 октября 2022 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
6. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.
7. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.

Рекомендации: Классным руководителям провести мероприятия по информированию обучающихся о здоровом питании.

Подписи:



Степовая Л.А.  
Батунова Н.В.  
Егерь О.Ю



**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«10» ноября 2022 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Степовая Л.А.- председатель, Батунова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 10 ноября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличии жидкое мыло.
2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют соблюдение личной гигиены учащимися, дисциплиной.
4. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.
5. Комплексное меню на 10 ноября 2022 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
6. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.
7. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.

Рекомендации: Классным руководителям провести мероприятия по информированию обучающихся о здоровом питании.

Подписи:

*Степовая Л.А.*  
*Батунова Н.В.*  
*Егерь О.Ю.*

Степовая Л.А.  
Батунова Н.В.  
Егерь О.Ю.

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«12» января 2023 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Степовая Л.А.- председатель, Батунова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 12 января 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.
2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.
3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют соблюдение личной гигиены учащимися, дисциплиной.
4. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.
5. Комплексное меню на 12 января 2023 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
6. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.
7. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.

Рекомендации: Классным руководителям провести мероприятия по информированию обучающихся о здоровом питании.

Подписи:

*Л.А. Степовая*  
*Н.В. Батунова*  
*О.Ю. Егерь*

Степовая Л.А.  
Батунова Н.В.  
Егерь О.Ю

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«26» января 2023 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Степовая Л.А.- председатель, Батунова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 26 января 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.

2. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые.

3. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют за соблюдением личной гигиены учащимися, дисциплиной.

4. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.

5. Комплексное меню на 26 января 2023 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

6. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.

7. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована. Рекомендации: нет.

Подписи:

*Степовая Л.А.*  
*Батунова Н.В.*  
*Егерь О.Ю.*

Степовая Л.А.  
Батунова Н.В.  
Егерь О.Ю

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«02» февраля 2023 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Щербаковой О.С. - председатель, Батунова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 2 февраля 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Имеются все необходимые журналы для контроля качества питания, которые соответствуют установленным требованиям (журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции, журнал учета температурного режима и холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности складских помещений, журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов).

2. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.

3. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые. Одежда у сотрудников опрятная имеются головные уборы и перчатки.

4. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют соблюдение личной гигиены учащимися, дисциплиной.

5. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.

6. Комплексное меню на 2 февраля 2023 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

7. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.

8. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована оборудование и инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Рекомендации: Классным руководителям провести мероприятия по информированию обучающихся о здоровом питании.

Подписи:



Щербакова О.С.  
Батунова Н.В.  
Егерь О.Ю

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«02» марта 2023 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Щербаковой О.С. - председатель, Батурова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 2 марта 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Имеются все необходимые журналы для контроля качества питания, которые соответствуют установленным требованиям (журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции, журнал учета температурного режима и холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности складских помещений, журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов).

2. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.

3. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые. Одежда у сотрудников опрятная имеются головные уборы и перчатки.

4. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют соблюдение личной гигиены учащимися, дисциплиной.

5. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.

6. Комплексное меню на 2 марта 2023 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

7. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.

8. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована оборудование и инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Рекомендации: Классным руководителям провести мероприятия по информированию обучающихся о здоровом питании.

Подписи:

*Щербакова О.С.*  
*Батурова Н.В.*  
*Егерь О.Ю.*

Щербакова О.С.  
Батурова Н.В.  
Егерь О.Ю

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«23» марта 2023 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Щербаковой О.С. - председатель, Батунова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 23 марта 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Имеются все необходимые журналы для контроля качества питания, которые соответствуют установленным требованиям (журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции, журнал учета температурного режима и холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности складских помещений, журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов).

2. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.

3. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые. Одежда у сотрудников опрятная имеются головные уборы и перчатки.

4. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют соблюдение личной гигиены учащимися, дисциплиной.

5. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.

6. Комплексное меню на 23 марта 2023 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

7. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.

8. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована оборудование и инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Рекомендации: Классным руководителям провести мероприятия по информированию обучающихся о здоровом питании.

Подписи:



Щербакова О.С.  
Батунова Н.В.  
Егерь О.Ю

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«06» апреля 2023 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Щербаковой О.С. - председатель, Батурова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 6 апреля 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Имеются все необходимые журналы для контроля качества питания, которые соответствуют установленным требованиям (журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции, журнал учета температурного режима и холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности складских помещений, журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов).

2. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.

3. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые. Одежда у сотрудников опрятная имеются головные уборы и перчатки.

4. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют соблюдение личной гигиены учащимися, дисциплиной.

5. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.

6. Комплексное меню на 6 апреля 2023 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

7. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.

8. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована оборудование и инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Рекомендации: Классным руководителям провести мероприятия по информированию обучающихся о здоровом питании.

Подписи:



Щербакова О.С.  
Батурова Н.В.  
Егерь О.Ю

**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«20» апреля 2023 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Щербаковой О.С. - председатель, Батунова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 20 апреля 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Имеются все необходимые журналы для контроля качества питания, которые соответствуют установленным требованиям (журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции, журнал учета температурного режима и холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности складских помещений, журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов).

2. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.

3. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые. Одежда у сотрудников опрятная имеются головные уборы и перчатки.

4. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют соблюдение личной гигиены учащимися, дисциплиной.

5. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.

6. Комплексное меню на 20 апреля 2023 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

7. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.

8. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована оборудование и инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Рекомендации: Классным руководителям провести мероприятия по информированию обучающихся о здоровом питании.

Подписи:



Щербакова О.С.  
Батунова Н.В.  
Егерь О.Ю



**АКТ**  
**проверки Комиссией по контролю**  
**организации питания обучающихся**

«18» мая 2023 года

Комиссия по контролю организации питания обучающихся в составе: Щербаковой О.С. - председатель, Батунова Н.В.- родитель, Егерь О.Ю.- представитель Управляющего Совета составили настоящий акт в том, что 18 мая 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Имеются все необходимые журналы для контроля качества питания, которые соответствуют установленным требованиям (журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции, журнал учета температурного режима и холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности складских помещений, журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов).

2. Умывальные раковины, полотенцесушитель в рабочем состоянии, в наличие жидкое мыло.

3. В обеденном зале просторно и уютно. За каждым классом закреплены обеденные столы. Уборку обеденного зала производит работник столовой после каждого приема пищи. Обеденные столы, на момент проверки, чистые. Одежда у сотрудников опрятная имеются головные уборы и перчатки.

4. У входа в столовую дежурные: учителя и учащиеся, они контролируют соблюдение личной гигиены учащимися, дисциплиной.

5. Меню, утвержденное директором школы, висит в доступном месте.

6. Комплексное меню на 18 мая 2023 года соответствует 10-ти дневному меню, согласованному с Роспотребнадзором. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

7. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание. При взвешивании было выявлено, что вес порций соответствует норме.

8. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована оборудование и инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Рекомендации: Классным руководителям провести мероприятия по информированию обучающихся о здоровом питании.

Подписи:

*Щербакова О.С.*  
*Батунова Н.В.*  
*Егерь О.Ю.*

Щербакова О.С.  
Батунова Н.В.  
Егерь О.Ю