

**Акт № 1**  
**по итогам проведения контроля**  
**в школьной столовой МБОУ СОШ № 30 с.Клевакинское**

25.11.2020.

Время: 10.25

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой МБОУ СОШ № 30.

Мы, члены комиссии:


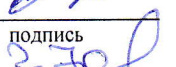
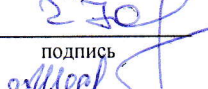
1. Коноваленко Ольга Васильевна – заместитель директора по воспитательной работе;
  2. Юферова Галина Александровна – ответственная за питание;
  3. Шестакова Александра Александровна – член бракеражной комиссии
- составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 30 (время обеда обучающихся с 1 по 4 класс).

На момент проверки установлено:

- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- Питание обучающихся младших классов разведено по времени в соответствии с новыми правилами СанПиНа
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню:
  - Фрикадельки в соусе - 80/50 гр;
  - Рис отварной - 150 гр;
  - Салат из свежей капусты - 50 гр;
  - Чай с лимоном - 200/7 гр;
  - Хлеб - 40 гр.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

25.11.2020	10:35		О.В.Коноваленко
число	время	подпись	
25.11.2020	10:35		Г.А.Юферова
число	время	подпись	
25.11.2020	10:35		А.А.Шестакова
число	время	подпись	

**Акт № 2**  
**по итогам проведения контроля**  
**в школьной столовой МБОУ СОШ № 30 с.Клевакинское**

25.11.2020.

Время: 11.25

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой МБОУ СОШ № 30.

Мы, члены комиссии:

1. Коноваленко Ольга Васильевна – заместитель директора по воспитательной работе;
2. Юферова Галина Александровна – ответственная за питание;
3. Шестакова Александра Александровна – член бракеражной комиссии



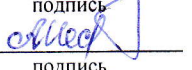
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ СОШ № 30 (время обеда обучающихся с 5 по 11 класс).

На момент проверки установлено:

- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках.
- Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями.
- Питание обучающихся разведено по времени в соответствии с новыми правилами СанПиНа.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием обучающихся.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню:
  - Фрикадельки в соусе - 100/50 гр;
  - Рис отварной - 200 гр;
  - Салат из свежей капусты - 50 гр;
  - Чай с лимоном - 200/7 гр;
  - Хлеб - 40 гр.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

25.11.2020	11.35		О.В.Коноваленко
число	время	подпись	
25.11.2020	11.35		Г.А.Юферова
число	время	подпись	
25.11.2020	11.35		А.А.Шестакова
число	время	подпись	