

Акт №1
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 28 п. Новые Поляны

11.12.2021.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Дрынко С.С.- директор МБОУСОШ

Самсоненко О.Г. –организатор по питанию

Земцева О.М. – член родительского комитета школы

Мирошниченко И.В. – родительница от 4 класса

Шматенко С. В. – председатель первичной профсоюзной организации школы, составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой .

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- 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;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Салат из моркови с яблоками и курагой	60
Пудинг из творога	160
Сгущенное молоко	30
Компот из сухофруктов	200
Хлеб пшеничный	20
Плоды или ягоды свежие	120

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

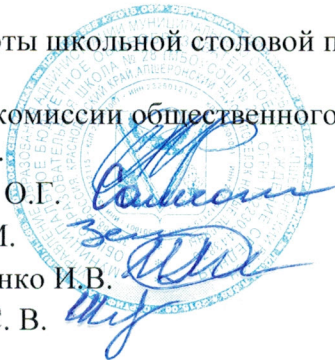
Дрынко С.С.

Самсоненко О.Г.

Земцева О.М.

Мирошниченко И.В.

Шматенко С. В.



Акт №2
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 28 п. Новые Поляны

21.01.2021.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Дрынко С.С.- директор МБОУСОШ

Самсоненко О.Г. –организатор по питанию

Земцева О.М. – член родительского комитета школы

Мирошниченко И.В. – родительница от 4 класса

Шматенко С. В. – председатель первичной профсоюзной организации школы, составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой .

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- 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;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Кукуруза отварная	60
Рыба, запеченная под молочным соусом	100
Картофель отварной	150
Фруктовый чай	200
Хлеб ржаной	25

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

О.Г. 
Зеленко И.В. 

Савинов

Carlson
Zer

M.B. 

M.B. *[Signature]*
[Signature]

MS

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 28 п. Новые Поляны

02.02.2021.

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Дрынко С.С.- директор МБОУСОШ
Самсоненко О.Г. –организатор по питанию
Земцева О.М. – член родительского комитета школы
Мирошниченко И.В. – родительница от 4 класса
Шматенко С. В. – председатель первичной профсоюзной организации школы, составили
настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой .

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- 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;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
-

Сыр Российский	20
Каша манная молочная жидкая	150
Какао с молоком	200
Кондитерские изделия (печенье)	25
Хлеб пшеничный	40
Фрукты или ягоды свежие (яблоки)	150

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Дрынко С.С.

Самсоненко О.Г.

Земцева О.М.

Мирошниченко И.В.

Шматенко С. В.

