

АКТ №1

проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания

от «19» января 2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Касьянова Светлана Анатольевна - ответственный за организацию питания в школе;

Члены комиссии: Калянова Валентина Александровна - медицинский работник,

Савина Анна Геннадьевна - социальный педагог,

Харитоновна Людмила Анатольевна - член родительского комитета школы,

Свинцова Анастасия Дмитриевна - член родительского комитета школы

составила настоящий акт в том, что в МКОУ «ЛЦО «Развитие» в 10.00, в соответствии с планом контроля за качеством предоставления питания в общеобразовательных организациях, была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено следующее:

1. в обеденном зале организован питьевой режим;
2. график уборки обеденного зала имеется и соблюдается;
3. внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, соответствует требованиям санитарных норм.

Рекомендовано:

1. следить за наличием чистой одноразовой посуды для питьевой воды;;
2. контролировать чистоту халатов, фартуков сотрудников.

Члены комиссии: _____ С.А. Касьянова

_____ В.А. Калянова

_____ А.Г. Савина

_____ Л.А. Харитоновна

_____ А.Д. Свинцова

АКТ №2

проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией питания

от «15» февраля 2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Касьянова Светлана Анатольевна - ответственный за организацию питания в школе;

Члены комиссии: Калянова Валентина Александровна - медицинский работник,

Савина Анна Геннадьевна - социальный педагог,

Свинцова Анастасия Дмитриевна - член родительского комитета школы,

Харитоновна Людмила Анатольевна - представитель родительского комитета школы

составила настоящий акт в том, что в МКОУ «ЛЦО «Развитие» в 11.30, в соответствии с планом контроля за качеством предоставления питания в общеобразовательных организациях, была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено следующее:

1. школьной столовой было предложено меню в соответствии с циклическим утвержденным меню;
2. режим работы столовой и график приёма пищи учениками соблюдается;
3. на информационном стенде информация по питанию имеется;
4. температурная норма и эстетичное оформление порционной продукции соблюдается;
5. масса подаваемых блюд соответствует указанной в меню.

Рекомендовано:

1. следить за температурной нормой подаваемых блюд;
2. контролировать график приёма пищи классами;
3. соблюдать ежедневное меню, точно в соответствии с циклическим.

Члены комиссии: _____ С.А. Касьянова

_____ В.А. Калянова

_____ А.Г. Савина

_____ А.Д. Свинцова

_____ Л.А. Харитоновна