

Акт  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МКОУ «Колесниковская основная общеобразовательная школа»

Дата 3.04.2022 г.  
Время: 11:30

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в школе

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Борисов А. Т.  
Максимов О.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой

На момент проверки установлено:

1. Меню: салат (морковь - яблоко) суп крестьянской котлета кур, каша ячменная.
2. График (питания) приёма пищи: 11:30
3. Санитарное состояние пищеблока: соответствует санитарным нормам и правилам, все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках, состояние столовой посуды, пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность и т.д.  
В столовой и пищеблоке очень чисто, повара работают в масках, головных уборах, перчатках. Документация на продукты хранится в папке, все соответствует санитарным нормам и правилам.
4. Взвешивание готовой порции Порции взвешиваются, нормами соответствуют.
5. Оценка вкусовых качеств Отлично!

Вывод: комиссия установила Нарушений в работе столовой не выявлено. Питание производится бесперебойно, очень качественно, сотрудники поддерживают высокий уровень работы столовой.

Члены комиссии общественного контроля:

А. Т. Борисов  
О. Максимов

Акт  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МКОУ «Колесниковская основная общеобразовательная школа»

Дата 22.03.2022.  
Время: 10:35

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в школе

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Чушма Ирина Валерьевна  
Работягина Светлана Николаевна  
Дьяконова Татьяна Сергеевна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой

На момент проверки установлено:

1. Меню: салат (помидоры, огурцы) суп гороховый, гречка с котлетой, кисель, хлеб

2. График (питания) приёма пищи:

9:30; 10:30; 11:30

3. Санитарное состояние пищеблока: соответствует санитарным нормам и правилам, все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках, состояние столовой посуды, пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность и т.д.

Работники в перчатках, масках, колпаках.

4. Взвешивание готовой порции

соответствует нормам

5. Оценка вкусовых качеств все вкусно

Вывод: комиссия установила соблюдаются все нормы, нарушений нет, дети довольны по времени.

Члены комиссии общественного контроля:

Дьяконова И.С.  
Чушма И.В.  
Работягина С.Н.