

Акт

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ с.п.Арик

21.09.2022г.

Время: 11.00

Нами членами комиссии в составе:

1. Шинтукова Лариса Мухадиновна - директор школы;
2. Абанокова Элла Борисовна - заместитель директора по воспитательной работе, ответственная за питание;
3. Бетокова Рита Мухамедовна - член бракеражной комиссии;
4. Хуштова Маргарита Долатбиевна - председатель профсоюза
5. Балахова Ася Тетуевна - представитель родительской общественности

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МКОУ СОШ с.п.Арик

На момент проверки установлено:

- ✓ Все сотрудники пищеблока в униформе;
- ✓ 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 классов;
- ✓ 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, с закрытыми 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:

- | | |
|--|-----|
| ✓ тефтели из говядины, пюре картофель. | 150 |
| ✓ чай с сахаром | 200 |
| ✓ хлеб белый | 60 |
| ✓ помидоры | 95 |
| ✓ груша | 180 |

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:

21.09.2022 11:00 Л.М.Шинтукова

число время подпись

Э.Б.Абанокова

Р.М.Бетокова

М.Д.Хуштова

А.Т.Балахова

С актом ознакомлены:

повар И.М.Бахуцева

мойщик посуды Ж.Б.Увижева

Акт

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ с.п.Арик

20.10.2022г.

Время: 11.15

Нами членами комиссии в составе:

1. Шинтукова Лариса Мухадиновна - директор школы;
2. Абанокова Элла Борисовна - заместитель директора по воспитательной работе, ответственная за питание;
3. Бетокова Рита Мухамедовна - член бракеражной комиссии;
4. Хуштова Маргарита Долатбиевна - председатель профсоюза
5. Балахова Ася Тетуевна - представитель родительской общественности

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МКОУ СОШ с.п.Арик

На момент проверки установлено:

- ✓ Все сотрудники пищеблока в униформе;
- ✓ 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 классов;
- ✓ 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, с закрытыми 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.

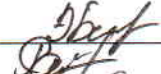


Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню:

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| ✓ шницель из говядины, рис отварной | ✓ 225 |
| ✓ какао с молоком | ✓ 200 |
| ✓ хлеб белый | ✓ 60 |
| ✓ огурцы | ✓ 95 |
| ✓ яблоки | ✓ 120 |

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:

20.10.22г. 11/2/15  Л.М.Шинтукова
число время подпись

 Э.Б.Абанокова
 Р.М.Бетокова
 М.Д.Хуштова
 А.Т.Балахова

С актом ознакомлены:

повар  И.М.Бахуцева
мойщик посуды  Ж.Б.Увижева

Акт

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ с.п.Арик

21.11.2022г.

Время: 11.20

Нами членами комиссии в составе:

1. Шинтукова Лариса Мухадиновна - директор школы;
2. Абанокова Элла Борисовна - заместитель директора по воспитательной работе, ответственная за питание;
3. Бетокова Рита Мухамедовна - член бракеражной комиссии;
4. Хуштова Маргарита Долатбиевна- председатель профсоюза
5. Балахова Ася Тетуевна - представитель родительской общественности

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МКОУ СОШ с.п.Арик

На момент проверки установлено:


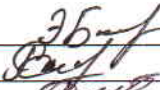
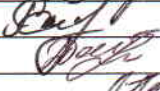
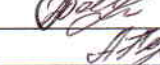

- ✓ Все сотрудники пищеблока в униформе;
- ✓ Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- ✓ Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями; Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;
- ✓ 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, с закрытыми 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:

- ✓ гуляш из гов. с соусом каша пшен 240
- ✓ чай с сахарам 200
- ✓ хлеб белый 60
- ✓ огурцы свеж 100

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:

21.11.22	11.20		Л.М.Шинтукова
число	время	подпись	
			Э.Б.Абанокова
			Р.М.Бетокова
			М.Д.Хуштова
			А.Т.Балахова

С актом ознакомлены:

повар		И.М.Бахуцева
мойщик посуды		Ж.Б.Увижева

Акт

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ с.п.Арик

20.12.2022г.

Время: 11.00

Нами членами комиссии в составе:

1. Шинтукова Лариса Мухадиновна - директор школы;
2. Абанокова Элла Борисовна - заместитель директора по воспитательной работе, ответственная за питание;
3. Бетокова Рита Мухамедовна - член бракеражной комиссии;
4. Хуштова Маргарита Долатбиевна- председатель профсоюза
5. Балахова Ася Тетуевна - представитель родительской общественности

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МКОУ СОШ с.п.Арик

На момент проверки установлено:


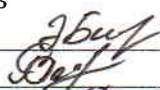
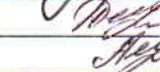


- ✓ Все сотрудники пищеблока в униформе;
- ✓ Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- ✓ Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями; Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;
- ✓ 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, с закрытыми 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:

- ✓ рагу из мяса птицы 230
- ✓ чай с сахаром 200
- ✓ хлеб белый 60
- ✓ помидоры, яблоки 250
- ✓ печенья 40

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:

<u>20.12.22.</u>	<u>11/2.</u>		Л.М.Шинтукова
число	время	подпись	
			Э.Б.Абанокова
			Р.М.Бетокова
			М.Д.Хуштова
			А.Т.Балахова

С актом ознакомлены:

повар		И.М.Бахуцева
мойщик посуды		Ж.Б.Увижева

Акт

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ с.п.Арик

20.01.2023г.

Время: 11.10

Нами членами комиссии в составе:

1. Шинтукова Лариса Мухадиновна - директор школы;
2. Абанокова Элла Борисовна - заместитель директора по воспитательной работе, ответственная за питание;
3. Бетокова Рита Мухамедовна - член бракеражной комиссии;
4. Хуштова Маргарита Долатбиевна - председатель профсоюза
5. Балахова Ася Тегуевна - представитель родительской общественности

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МКОУ СОШ с.п.Арик

На момент проверки установлено:






- ✓ Все сотрудники пищеблока в униформе;
- ✓ 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 классов;
- ✓ 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, с закрытыми 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:



- ✓ котлеты из курин. филе, макароны
отварные 225
- ✓ какао на молоке 200
- ✓ хлеб белый 60
- ✓ мармелад 40

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:

20.01.23.	11.10		Л.М.Шинтукова
число	время	подпись	
			Э.Б.Абанокова
			Р.М.Бетокова
			М.Д.Хуштова
			А.Т.Балахова

С актом ознакомлены:

повар		И.Бахуцева
мойщик посуды		Ж.Увижева

Акт

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ с.п.Арик

20.03.2023г.

Время: 11.00

Нами членами комиссии в составе:

1. Шинтукова Лариса Мухадиновна - директор школы;
2. Абаноква Элла Борисовна - заместитель директора по воспитательной работе, ответственная за питание;
3. Бетокова Рита Мухамедовна - член бракеражной комиссии;
4. Хуштова Маргарита Долатбиевна - председатель профсоюза
5. Балахова Ася Тегуевна - представитель родительской общественности

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МКОУ СОШ с.п.Арик

На момент проверки установлено:

- ✓ Все сотрудники пищеблока в униформе;
- ✓ 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 классов;
- ✓ 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, с закрытыми 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:

- | | |
|--------------------|-----|
| ✓ плов из говядины | 250 |
| ✓ чай с сахаром | 200 |
| ✓ хлеб белый | 60 |
| ✓ яблоки | 200 |

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:

<u>20.03.23</u>	<u>11:00</u>	<u>[Подпись]</u>	Л.М.Шинтукова
число	время	подпись	
		<u>[Подпись]</u>	Э.Б.Абаноква
		<u>[Подпись]</u>	Р.М.Бетокова
		<u>[Подпись]</u>	М.Д.Хуштова
		<u>[Подпись]</u>	А.Т.Балахова

С актом ознакомлены:

повар	<u>[Подпись]</u>	И.М.Бахуцева
мойщик посуды	<u>[Подпись]</u>	Ж.Б.Увижева

Акт

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ с.п.Арик

20.02.2023г.

Время: 10.30

Нами членами комиссии в составе:

1. Шинтукова Лариса Мухадиновна - директор школы;
2. Абанокова Элла Борисовна - заместитель директора по воспитательной работе, ответственная за питание;
3. Бетокова Рита Мухамедовна - член бракеражной комиссии;
4. Хуштова Маргарита Долатбиевна- председатель профсоюза
5. Балахова Ася Тетуевна - представитель родительской общественности

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МКОУ СОШ с.п.Арик

На момент проверки установлено:


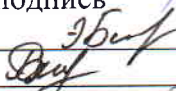



- ✓ Все сотрудники пищеблока в униформе;
- ✓ Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- ✓ Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями; Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;
- ✓ 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, с закрытыми 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:

- | | |
|--------------------|-----|
| ✓ плов из говядины | 250 |
| ✓ чай с сахаром | 200 |
| ✓ хлеб белый | 60 |
| ✓ банан | 200 |

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:

<u>20.02.2023г.</u>	<u>10.30</u>		Л.М.Шинтукова
число	время	подпись	
			Э.Б.Абанокова
			Р.М.Бетокова
			М.Д.Хуштова
			А.Т.Балахова

С актом ознакомлены:

повар		И.М. Бахутцева
мойщик посуды		Ж.Б.Увижева

Акт

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ с.п.Арик

21.04.2023г.

Время: 11.20

Нами членами комиссии в составе:

1. Шинтукова Лариса Мухадиновна - директор школы;
2. Абаноква Элла Борисовна - заместитель директора по воспитательной работе, ответственная за питание;
3. Бетокова Рита Мухамедовна - член бракеражной комиссии;
4. Хуштова Маргарита Долатбиевна - председатель профсоюза
5. Балахова Ася Тетуевна - представитель родительской общественности

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МКОУ СОШ с.п.Арик

На момент проверки установлено:




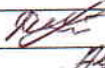

- ✓ Все сотрудники пищеблока в униформе;
- ✓ Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- ✓ Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями; Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;
- ✓ 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, с закрытыми 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:

- ✓ гуляш из гов. с соусом каша пшен 240
- ✓ чай с сахарам 200
- ✓ хлеб белый 60
- ✓ огурцы свеж 100

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:

число	время	подпись	
21.04.23	11.20		Л.М.Шинтукова
			Э.Б.Абаноква
			Р.М.Бетокова
			М.Д.Хуштова
			А.Т.Балахова

С актом ознакомлены:

повар		И.М.Бахуцева
мойщик посуды		Ж.Б.Увижева

Акт

по итогам проведения контроля за условиями организации питания обучающихся в
МКОУ СОШ с.п.Арик

16.05.2023 г.

Время: 11.00

Нами членами комиссии в составе:

1. Шинтукова Лариса Мухадиновна - директор школы;
2. Абаноква Элла Борисовна - заместитель директора по воспитательной работе, ответственная за питание;
3. Бетокова Рита Мухамедовна - член бракеражной комиссии;
4. Хуштова Маргарита Долатбиевна- председатель профсоюза
5. Балахова Ася Тетуевна - представитель родительской общественности

проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания в школьной столовой МКОУ СОШ с.п.Арик

На момент проверки установлено:




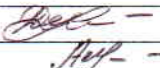

- ✓ Все сотрудники пищеблока в униформе;
- ✓ Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- ✓ Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями; Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;
- ✓ 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, с закрытыми 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:

- ✓ рагу из мяса птицы 230
- ✓ чай с сахаром 200
- ✓ хлеб белый 60
- ✓ помидоры, яблоки 250
- ✓ печенья 40

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:

<u>16.05.23.</u>	<u>11.00</u>		Л.М.Шинтукова
число	время	подпись	
			Э.Б.Абаноква
			Р.М.Бетокова
			М.Д.Хуштова
			А.Т.Балахова

С актом ознакомлены:

повар		И.М.Бахуцева
мойщик посуды		Ж.Б.Увижева