

## Акт

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

23.09.2024г.

Время: 11.10

Нами членами комиссии в составе:

1. Шинтукова Лариса Мухадиновна - директор школы;
2. Хатухова Эмма Тимуровна – и. о. заместителя директора по воспитательной работе, ответственная за питание;
3. Бетокова Рита Мухамедовна - член бракеражной комиссии;
4. Накусова Залина Аниуаровна- 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:

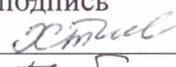
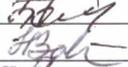
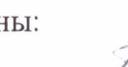
- ✓ Все сотрудники пищеблока в униформе;
- ✓ Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- ✓ Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями; Организовано бесплатное горячее питание обучающихся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

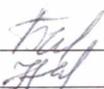
|                    |     |
|--------------------|-----|
| ✓ плов из говядины | 230 |
| ✓ чай с сахаром    | 200 |
| ✓ хлеб белый       | 60  |
| ✓ зел. горошек     | 50  |

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>23.09.2024г. 11.10</u> |  | Л.М.Шинтукова   |               |
| число                     | время   | подпись   |               |
|                           |   |  | Э. Т.Хатухова |
|                           |   |  | Р.М.Бетокова  |
|                           |   |  | З. А.Накусова |
|                           |   |  | 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

22.10.2024г.

Время: 10.30

Нами членами комиссии в составе:

1. Шинтукова Лариса Мухадиновна - директор школы;
2. Хатухова Э. Т. – и.о. заместителя директора по воспитательной работе, ответственная за питание;
3. Бетокова Рита Мухамедовна - член бракеражной комиссии;
4. Накусова Залина Аниуаровна - 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:

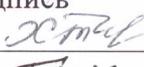
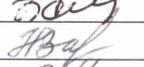
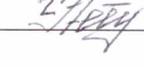
- ✓ Все сотрудники пищеблока в униформе;
- ✓ Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- ✓ Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями; Организовано бесплатное горячее питание обучающихся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

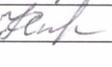
- |                          |     |
|--------------------------|-----|
| ✓ Биточки, каша перловка | 225 |
| ✓ кисель                 | 200 |
| ✓ хлеб белый             | 60  |
| ✓ яблоки                 | 180 |

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:

|                   |   |   |               |
|-------------------|---|---|---------------|
| 22.10.2024, 10.30 |  | Л.М.Шинтукова   |               |
| число             | время   | подпись   |               |
|                   |   |  | Э.Т.Хатухова  |
|                   |   |  | Р.М.Бетокова  |
|                   |   |  | З. А.Накусова |
|                   |   |  | А.Т.Балахова  |

С актом ознакомлены:

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