

Акт № 1
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 9 сентября 2020 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Иванова Г.Б. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 8 класса.

Членами комиссии согласно режиму организации очного обучения на 2020-2021 учебный год с графиком питания из приказа № 33 «Об организации работы МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка по требованиям СП 3.1/2.4.3598-20» проведена проверка школьной столовой с целью контроля санитарно-гигиенического состояния пищеблока, качества организации питания обучающихся, готовность к работе на начало 2020-2021 учебного года.

В ходе проверки выявлено:

Меню состоит из:

Завтрак:	
Помидор свежий	1/100
Плов с мясом	1/230
Компот из смеси сух	1/200
Вафли	1/0.02
Хлеб пшеничный	1/0.05
Молоко 3.2% (1-4)	1/200
Сок 0.2 (5-11)	1/200

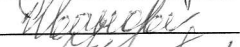
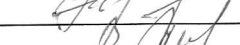
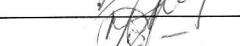
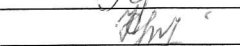
В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии, стены пищеблока и зала для питания окрашены свежей краской, проведена генеральная уборка с применением моющих средств и дезрастворов.
2. На начало учебного года пищеблок в полной мере обеспечен моющими и дезинфицирующими средствами.
3. Выдача блюд, столовых приборов осуществляется путем индивидуальной раздачи, штучные изделия накрываются на столы индивидуально для каждого обучающегося.
4. Взвешивание остатков пищи показало, что максимальный вес не съеденной пищи составляет 12 грамм (2%). Чаще всего остаётся чай и небольшие кусочки хлеба.
5. Проводится дезинфекция кухонной посуды, столовых приборов после каждого приёма пищи.
6. Организовано бесплатное питание для обучающихся 1-4 классов, детей с ОВЗ, детей-инвалидов и платное (за счет родителей) для 5-11 классов.
7. В наличии информационный стенд с необходимой информацией.
8. Имеется достаточное количество посуды и кухонного инвентаря для организации питания обучающихся на 2020-2021 учебный год:
 - ложка столовая – 80 шт.,
 - вилка – 80 шт.,
 - тарелка глубокая – 60 шт.,
 - тарелка мелкая – 80 шт.,
 - бокалы – 80 шт.,

- ножи разделочные – 14 шт.,
- подносы раздаточные металлические – 5 шт.,
- пирожковые тарелки – 50 шт.

Выводы: подготовку школьной столовой к 2020-2021 учебному году считать удовлетворительной.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Иванова Г.Б.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:



/ Шрейдер Н.М.

Акт № 2
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 9 ноября 2020 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Иванова Г.Б. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 8 класса.

Членами комиссии согласно режиму организации очного обучения на 2020-2021 учебный год с графиком питания из приказа № 33 «Об организации работы МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка по требованиям СП 3.1/2.4.3598-20» проведена проверка школьной столовой с целью контроля санитарно-гигиенического состояния пищеблока, качества организации питания обучающихся.

В ходе проверки выявлено:

Меню состоит из:

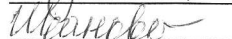
Завтрак:	
Салат из морской капусты	1/0.05
Макароны отварные	1/200
Куры тушеные в соусе	1/100
Сыр сливочный	1/0.012
Хлеб пшеничный	1/0.05
Молоко 3.2% (1-4)	1/200
Сок 0.2 (5-11)	1/200
Чай	1/200

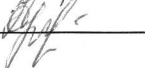
В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии.
2. Пищеблок в полной мере обеспечен моющими и дезинфицирующими средствами, уборочный инвентарь промаркирован.
3. Выдача блюд, столовых приборов осуществляется путем индивидуальной раздачи, штучные изделия накрываются на столы индивидуально для каждого обучающегося.
4. Проверен вес блюд. Вес соответствует заявленному в меню. Взвешивание остатков пищи показало, что максимальный вес не съеденной пищи составляет 24 грамма (4%). Чаще всего остаётся чай и салат из морской капусты.
5. Проводится дезинфекция кухонной посуды, столовых приборов после каждого приёма пищи.
6. Соответствующая документация ведётся. Посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам. Работники пищеблока во время работы пользуются фартуками, косынками, перчатками, масками.
7. В наличии информационный стенд с необходимой информацией. Меню вывешено в общем зале
8. Имеется достаточное количество посуды и кухонного инвентаря для организации питания.

Выводы: организацию питания школьной столовой считать удовлетворительной.

Члены комиссии:

 / Болсуновская Т.П.
 / Иванова Г.Б.

 / Неделько Н.В.
 / Пилипенко Л.А.
 / Корчевная О.А.
 / Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:



/ Шрейдер Н.М.

Акт № 3
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 2 декабря 2020 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Иванова Г.Б. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 8 класса.

Членами комиссии согласно режиму организации очного обучения на 2020-2021 учебный год с графиком питания из приказа № 33 «Об организации работы МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка по требованиям СП 3.1/2.4.3598-20» проведена проверка школьной столовой с целью контроля санитарно-гигиенического состояния пищеблока, качества организации питания обучающихся.

В ходе проверки выявлено:

Меню состоит из:

Завтрак:	
Огурец свежий	1/0.05
Каша рисовая	1/200
Гуляш мясной	1/100
Компот из смеси сухофр	1/200
Хлеб пшеничный	1/0.05
Молоко 3.2% (1-4)	1/200
Сок 0.2 (5-11)	1/200

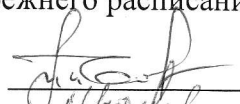
В ходе проверки выявлено:

1. Проверен вес блюд. Вес соответствует заявленному в меню. Взвешивание остатков пищи показало, что максимальный вес не съеденной пищи составляет 18 грамм (3%). Чаще всего остаются небольшие кусочки хлеба.
2. Выдача блюд, столовых приборов осуществляется путем индивидуальной раздачи, штучные изделия накрываются на столы индивидуально для каждого обучающегося.
3. Проводится дезинфекция кухонной посуды, столовых приборов после каждого приёма пищи.
4. Соответствующая документация ведётся
5. Меню вывешено в общем зале.
6. Для организации питания имеется достаточное количество посуды и кухонного инвентаря.
7. Санитарное состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии.

Выводы: организацию питания школьной столовой считать удовлетворительной. Пищеблок в полной мере обеспечен моющими и дезинфицирующими средствами, уборочный инвентарь промаркирован.

Рекомендации: перенести время питания, начинать кормить обучающихся после второго урока, на час раньше прежнего расписания.

Члены комиссии:

 / Болсуновская Т.П.
 / Иванова Г.Б.
 / Неделько Н.В.

/ Пилипенко Л.А.
 / Корчевная О.А.
 / Неделько А.

С актом ознакомлена: повар: / Шрейдер Н.М.

Акт № 4
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 18 февраля 2021 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Иванова Г.Б. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 8 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

В ходе проверки выявлено:

меню состоит из:

Завтрак:	
Огурец свежий	1/0.05
Сосиска отварная	1/0.05
Картофельное пюре	1/200
Чай	1/200
Хлеб пшеничный	1/0.05
Молоко 3.2% (1-4)	1/200
Сок 0.2 (5-11)	1/200
Яблоко	1/100

Меню на 18.02.2021 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: в основном все обучающиеся, пришедших на завтрак, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса картофельного пюре на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 3 тарелки, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Было проведено взвешивание остатков пищи. Выявлено: максимальный вес не съеденной пищи составляет 20 гр. (3% от объема завтрака), завтрак чаще всего съедается полностью, редко остается недопитый чай или кусочек овоща.

Произведена проверка температуры пюре и напиток. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем состоянии.

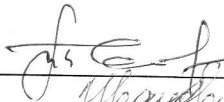
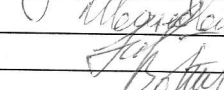
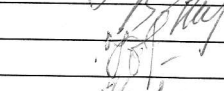
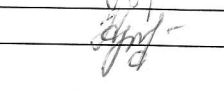
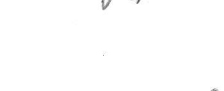
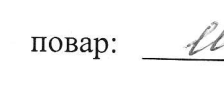
Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной.

График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Члены комиссии:

 / Болсуновская Т.П.
 / Иванова Г.Б.
 / Неделько Н.В.
 / Пилипенко Л.А.
 / Корчевная О.А.
 / Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:

 / Шрейдер Н.М.

Акт № 5
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 18 марта 2021 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Иванова Г.Б. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 8 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Проверено меню на 18 марта (четверг).

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 18 марта было предложено.

Помидор свежий

Картофельное пюре

Рыба запеченная

Чай с сахаром

Хлеб пшеничный

2. Для детей инвалидов было предложено меню:

Помидор свежий

Суп с рисом и мясом

Куры тушеные в томатном соусе

Макароны отварные

Чай с лимоном

Хлеб пшеничный

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При дегустации комиссия отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

Столбы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Члены комиссии отметили, что в школьной столовой новая мебель (столы и стулья)

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимания на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак.

Выявлено: в основном все обучающиеся, пришедших на завтрак, моют руки перед едой и вытирают бумажными одноразовыми полотенцами.

Произведена проверка температуры блюд и напитка. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем состоянии.

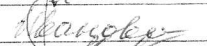
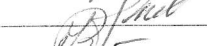
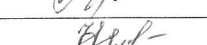
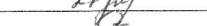
Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Иванова Г.Б.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:



/ Шрейдер Н.М.

Акт № 6
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 26 ноября 2021 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Проверено меню на 26 ноября (ПЯТНИЦА).

В ходе проверки выявлено:

меню состоит из:

Завтрак:

Суп картофельный с мясом	1/250
Булочка домашняя	1/50/60
Чай с сахаром	1/200
Хлеб пшеничный	1/35/40
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Обед:

Суп картофельный с мясом	1/250
Овощная нарезка	1/30
Котлета мясная запечен в т/с	1/100
Картофельное пюре	1/180
Компот из смеси сухофруктов	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Меню на 26.11.2021 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: все обучающиеся, пришедших на завтрак, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса супа картофельного с мясом в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 6 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса, указанному в меню.

Произведена проверка температуры супа картофельного и котлеты мясной запеченной в т/с.. Выявлено: завтрак и обед были поданы на столы в горячем состоянии.

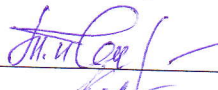
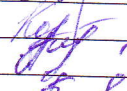
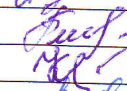
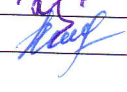
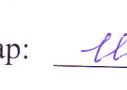
Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии и в установленной норме.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

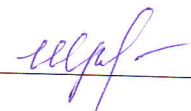
1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 2 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:

 / Шрейдер Н.М.

Акт № 7
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 06 декабря 2021 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Проверено меню на 06 декабря (ПОНЕДЕЛЬНИК).

В ходе проверки выявлено:

меню состоит из:

Завтрак:

Макароны отварные	1/180
Куры тушеные в т/с	1/100
Овощная нарезка	1/30/40
Чай с лимоном	1/200
Хлеб пшеничный	1/35/40
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Обед:

Суп картофельный с гречкой и мясом	1/250
Овощная нарезка	1/30
Картофельное пюре	1/180
Рыба запеченная в т/с	1/100
Компот из смеси сухофруктов	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Меню на 06.12.2021 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак. Выявлено: все обучающиеся, пришедших на завтрак, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса кур тушеных в т/с в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 7 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших на обед, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Произведена проверка температуры картофельного пюре и рыбы запеченной в т/с. Выявлено: обед был подан на столы в горячем состоянии.

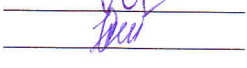
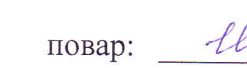
Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

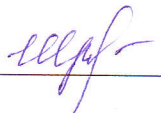
1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 2 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:

 / Шрейдер Н.М.

Акт № 8
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 22 декабря года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверено меню на 22 декабря 2021г (СРЕДА).

В ходе проверки выявлено:

меню состоит из:

Завтрак:

Суп молочный с макаронами	1/250
Сырники	1/50/60
Соус сметанный сладкий	1/50
Чай с сахаром	1/200
Хлеб пшеничный	1/35/40
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Обед:

Борщ со сметаной	1/250
Овощная нарезка	1/30
Каша гречневая	1/180
Котлета мясная запеченная в т/с	1/100
Чай с сахаром	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Меню на 22.12.2021 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак и обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших в столовую, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса сырников и котлеты мясной запеченной в т/с в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 7 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Произведена проверка температуры супа молочного с макаронами, каши гречневой и чая. Выявлено: завтрак был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

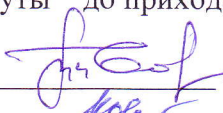
В результате проверки установлено соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, перчатки)

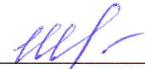
Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 3 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:  / Шрейдер Н.М.

Акт № 9
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 10 января 2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверено меню на 10 января 2022 года (ПОНЕДЕЛЬНИК).

В ходе проверки выявлено:
меню состоит из:

Завтрак:

Макаронны отварные с сыром	1/200
Бутерброд с маслом сливочным	1/46/50
Чай с сахаром	1/200
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Обед:

Суп карт. с гречкой и мясом	1/250
Соленый огурец	1/60
Картофельное пюре	1/180
Рыба запеченная в т/с	1/100
Компот из смеси сухофруктов	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Меню на 10.01.2022 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак и обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших в столовую, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса макарон отварных с сыром и рыбы запеченной в т/с в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 5 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Произведена проверка температуры чая с сахаром и картофельного пюре. Выявлено: завтрак и обед был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии. Бутерброд с маслом сливочным имеет свежий запах масла, масло распределено равномерным слоем.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

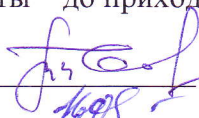
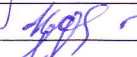
В результате проверки установлено соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, перчатки)

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 3 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:  / Шрейдер Н.М.

Акт № 10
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 27 января 2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. – учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверено меню на 27 января 2022 года (ЧЕТВЕРГ).

В ходе проверки выявлено:
меню состоит из:

Завтрак:

Каша гречневая молочная	1/200
Сырники творожно-морковные	1/100
Соус сметанный сладкий	1/15/20
Чай с сахаром	1/200
Хлеб пшеничный	1/40
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Обед:

Рассольник Ленинградский	1/250
Помидор свежий	1/60
Рис отварной	1/180
Куры тушеные в т/с	1/100
Компот из смеси сухофруктов	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Меню на 27.01.2022 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак и обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших в столовую, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Акт № 10
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 27 января 2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверено меню на 27 января 2022 года (ЧЕТВЕРГ).

В ходе проверки выявлено:
меню состоит из:

Завтрак:

Каша гречневая молочная	1/200
Сырники творожно-морковные	1/100
Соус сметанный сладкий	1/15/20
Чай с сахаром	1/200
Хлеб пшеничный	1/40
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Обед:

Рассольник Ленинградский	1/250
Помидор свежий	1/60
Рис отварной	1/180
Куры тушеные в т/с	1/100
Компот из смеси сухофруктов	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Меню на 27.01.2022 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак и обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших в столовую, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса сырников творожно-морковных и кур тушеных в т/с в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 9 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Произведена проверка температуры чая с сахаром и рассольника Ленинградского. Выявлено: завтрак и обед был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

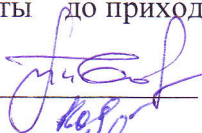
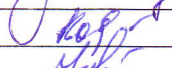
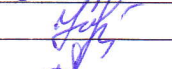
В результате проверки установлено соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, перчатки)

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 3 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:  / Шрейдер Н.М.

Акт № 11
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 10 февраля 2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверено меню на 10 февраля 2022 года (ЧЕТВЕРГ).

В ходе проверки выявлено:
меню состоит из:

Завтрак:

Каша гречневая молочная	1/200
Сырники творожно-морковные	1/60
Соус сметанный сладкий	1/15/20
Чай с сахаром	1/200
Хлеб пшеничный	1/40
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Обед:

Рассольник Ленинградский	1/250
Овощи свежие	1/60
Рис отварной	1/180
Куры тушеные в т/с	1/100
Компот из смеси сухофруктов	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Меню на 10.02.2022 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак и обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших в столовую, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса сырников творожно-морковных и рассольника «Ленинградского» в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 12 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Произведена проверка температуры чая с сахаром и каши гречневой молочной. Выявлено: завтрак и обед был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

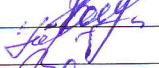
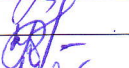
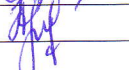
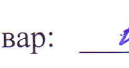
В результате проверки установлено соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, перчатки)

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 3 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:



/ Шрейдер Н.М.

Акт № 12
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 25 февраля 2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверено меню на 25 февраля 2022 года (ПЯТНИЦА).

В ходе проверки выявлено:

меню состоит из:

Завтрак 1:

Суп гороховый с мясом	1/250
Булочка домашняя	1/60
Фрукты	1/180
Чай с лимоном	1/200
Хлеб пшеничный	1/40
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Завтрак (ОВЗ):

Макароны отварные с сыром	1/200
Булочка домашняя	1/60
Чай с сахаром	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Обед:

Суп гороховый	1/250
Овощи свежие	1/60
Жаркое по-домашнему	1/250
Чай с лимоном	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Меню на 25.02.2022 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак и обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших в столовую, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса булочки домашней и фруктов в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 8 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Произведена проверка температуры чая с лимоном и супа горохового с мясом. Выявлено: завтрак и обед был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

В результате проверки установлено соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, перчатки)

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 3 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:  / Шрейдер Н.М.

Акт № 13
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 02 марта 2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверено меню на 02 марта 2022 года (СРЕДА).

В ходе проверки выявлено:
меню состоит из:

Завтрак:

Овощи свежие	1/60
Картофельное пюре	1/180/200
Рыба запеченная в т/с	1/80/100
Компот из смеси с/ф	1/200
Хлеб пшеничный	1/40
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Обед:

Борщ со сметаной	1/250
Овощи свежие	1/30
Рис отварной	1/180
Гуляш мясной	1/100
Чай с лимоном	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Меню на 02.03.2022 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак и обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших в столовую, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса картофельного пюре и риса отварного в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 11 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Произведена проверка температуры чая с лимоном и рыбы запеченной в т/с. Выявлено: завтрак и обед был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

В результате проверки установлено соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, перчатки)

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 3 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:  / Шрейдер Н.М.

Акт № 14
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 23 марта 2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. – учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверено меню на 23 марта 2022 года (СРЕДА).

В ходе проверки выявлено:
меню состоит из:

Завтрак:

Борщ со сметаной	1/250
Бутерброд с маслом сливочным	1/50
Чай с сахаром	1/200
Сок	1/200
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Завтрак (ОВЗ):

Каша рисовая молочная	1/250
Бутерброд с маслом сливочным	1/50
Чай с сахаром	1/200

Обед:

Борщ со сметаной	1/250
Овощи свежие	1/50
Макароны отварные	1/180
Биточки мясные	1/100
Чай с лимоном	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Меню на 23.03.2022 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак и обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших в столовую, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса борща со сметаной и каши рисовой в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 9 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Произведена проверка температуры чая с сахаром и макарон отварных. Выявлено: завтрак и обед был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

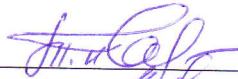
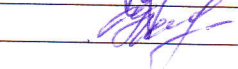
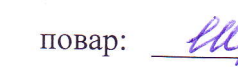
В результате проверки установлено соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, перчатки)

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 3 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:



/ Шрейдер Н.М.

Акт № 15
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 08 апреля 2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. – учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверено меню на 08 апреля 2022 года (пятница).

В ходе проверки выявлено:
меню состоит из:

Завтрак:

Суп гороховый с мясом	1/250
Булочка домашняя	1/60
Чай с лимоном	1/200
Хлеб пшеничный	1/40
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Завтрак 2:

Макароны отварные с сыром	1/200
Булочка домашняя	1/60
Чай с сахаром	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Обед:

Суп гороховый с мясом	1/250
Жаркое по-домашнему	1/250
Чай с лимоном	1/200
Хлеб пшеничный	1/40
Овощи соленое	1/60

Меню на 08.04.2022 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак и обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших в столовую, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса супа горохового с мясом и булочки домашней в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 12 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Произведена проверка температуры чая с лимоном и макарон отварных с сыром. Выявлено: завтрак и обед был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

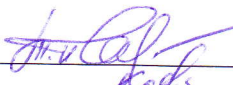
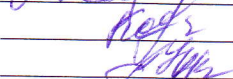
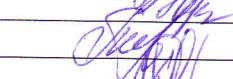
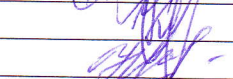
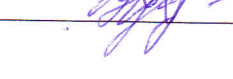
В результате проверки установлено соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, перчатки)

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 3 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:  / Шрейдер Н.М.

Акт № 16
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 27 апреля 2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверено меню на 27 апреля 2022 года (среда).

В ходе проверки выявлено:
меню состоит из:

Завтрак:

Суп гороховый с мясом	1/250
Булочка домашняя	1/60
Чай с лимоном	1/200
Хлеб пшеничный	1/40
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Обед:

Картофельное пюре	1/200
Рыба запеченная в тс	1/60
Компот	1/200
Хлеб пшеничный	1/40
Овощи соленное	1/60

Меню на 27.04.2022 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак и обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших в столовую, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса картофельного пюре в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 10 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Произведена проверка температуры компота и рыбы запеченной в тс. Выявлено: завтрак и обед был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

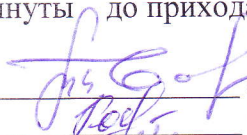
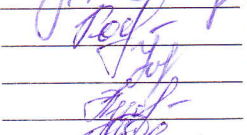
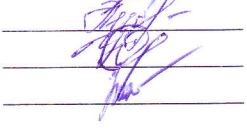
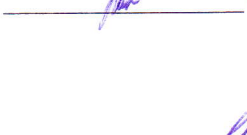
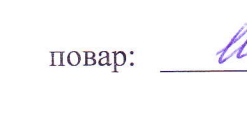
В результате проверки установлено соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, перчатки)

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 3 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:  / Шрейдер Н.М.

Акт № 17
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 06 мая 2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверено меню на 06 мая 2022 года (пятница).

В ходе проверки выявлено:
меню состоит из:

Завтрак:

Суп гороховый с мясом	1/250
Булочка домашняя	1/60
Чай с лимоном	1/200
Хлеб пшеничный	1/40
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Обед:

Макароны	1/200
Куры запеченная в тс	1/60
Чай с лимоном	1/200
Хлеб пшеничный	1/40
Овощи соленное	1/60

Меню на 06.05.2022 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак и обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших в столовую, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса супа горохового в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 13 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Произведена проверка температуры чая с лимоном. Выявлено: завтрак и обед был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

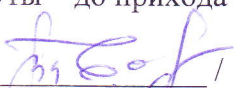
В результате проверки установлено соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, перчатки)

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 3 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:  / Шрейдер Н.М.

Акт № 18
проверки школьной столовой МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка
комиссией по контролю за организацией и качеством питания
от 24 мая 2022 года.

Настоящий акт составлен комиссией в составе шести человек:

Председатель комиссии - Болсуновская Т.П.

Члены комиссии:

1. Коваленко А.В. – член общешкольного родительского комитета;
2. Пилипенко Л.А. – учитель начальных классов;
3. Неделько Н.В. - учитель начальных классов;
4. Корчевная О.А. – учитель технологии;
5. Неделько Анна – руководитель органов школьного ученического самоуправления МБОУ «СОШ № 2» с. Буссевка, ученица 9 класса.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка школьной столовой с целью контроля за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением графика работы столовой.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Проверено меню на 24 мая 2022 года (вторник).

В ходе проверки выявлено:
меню состоит из:

Завтрак:

Суп из рыбных консервов	1/250
Бутерброд с маслом	1/60
Чай с лимоном	1/200
Хлеб пшеничный	1/40
Молоко 2,5% (1-4)	1/200

Обед:

Каша гречневая	1/200
Котлета	1/60
Чай с лимоном	1/200
Хлеб пшеничный	1/40

Меню на 24.05.2022 г. утверждено подписью директора школы, размещено на информационном стенде и на сайте образовательного учреждения.

Члены комиссии провели проверку на 3-х переменах, согласно режима питания обучающихся.

Произведено наблюдение за учащимися, пришедшими на завтрак и обед. Выявлено: все обучающиеся, пришедших в столовую, моют руки перед едой и вытирают специально приготовленными классным руководителем бумажными одноразовыми полотенцами.

Комиссия проверила соответствие веса каши гречневой в тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 16 тарелок, выбранных с разных столов. Выявлено соответствие веса указанному в меню.

Произведена проверка температуры чая с лимоном. Выявлено: завтрак и обед был подан на столы в горячем состоянии.

Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Выявлено: хлеб находится в свежем состоянии.

На момент проверки в обеденном зале чисто. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве. Группы для приёма пищи идут в сопровождении классного руководителя.

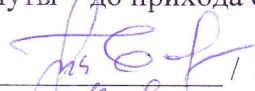
В результате проверки установлено соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, завтрак и обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, перчатки)

Выводы: Организацию питания в школьной столовой признать удовлетворительной:

1. График работы столовой соблюдается в полном объеме. Меню соответствует утвержденному 10-дневному меню. Ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами. Завтрак (обед) был подан на столы в горячем состоянии за 3 минуты до прихода обучающихся.

Члены комиссии:

	/ Болсуновская Т.П.
	/ Коваленко А.В.
	/ Неделько Н.В.
	/ Пилипенко Л.А.
	/ Корчевная О.А.
	/ Неделько А.

С актом ознакомлена:

повар:  / Шрейдер Н.М.