

# АКТ

Проверки комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся в МБУ Уярская СОШ № 40

от 22.09.2022

Комиссия в составе Кононовой О.И., Бадико В.С., Дудининой А.М. провела проверку качества питания учащихся. Комиссией отмечено, что во время проверки проверки:

качество питания в день проверки соответствует утвержденному меню;




- качество приготовленного блюда хорошее;
- продукт, используемое для приготовления - качественное;

- санитарное состояние столовой - удовлетворительное (пол, столовые приборы чистые).

Приготовленное блюдо (рис с грибами, суп с макаронами изюмом и курицей, кисель, фрукты) приготовлено по технологии.

В этот период времени питание учащиеся 4-х, 6-11-х классов. Первое блюдо - рис с грибами, второе - суп с макаронами изюмом и курицей, третье - кисель, фрукты.

Подсеров в с учащиеся, не болеющие, что им нравится как кормят в столовой.

Члены комиссии: Кононова О.И.   
Бадико В.С.   
Дудинина А.М. 

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Уярская средняя общеобразовательная школа № 40»**

**ПРОТОКОЛ № 1**

**ЗАСЕДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ  
ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ**

От 22 сентября 2022г.

Присутствовали члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания:  
Кононова О.Н. – председатель комиссии по контролю за организацией и качеством  
питания, Бабенко В.С. - член общешкольного родительского комитета, Дубинина А.С. –  
социальный педагог.

**Повестка дня:**

Рассмотрение результатов рейда комиссии по контролю за организацией и качеством  
питания учащихся, проведенного 22.09.2022г.

**Комиссией отмечено следующее:**

1. Составлен график приема пищи учащихся.
2. Проверка рациона и качества питания осуществляется регулярно (ежедневно).
3. Имеется 12-дневное меню согласно требованиям.
4. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню.
5. Рецепт приготовления блюд соответствует технологическим картам.
6. Санитарное состояние столового помещения - хорошее.
7. Имеется в достаточном количестве умывальники для мытья рук.

После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции –  
хорошее.

**Выводы и рекомендации:**

1. Признать организацию горячего питания обучающихся удовлетворительной.
2. Председателю комиссии составить план-график контроля по организации качества  
питания школьников.

Члены комиссии:

