

Акт № 1  
комиссии по контролю организации  
питания обучающихся «Башкарской СОШ» филиала МБОУ СОШ № 2  
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 30 » сентября 2022 г.

Комиссия общественного контроля по питанию в составе: 3 человек.

Михайлова О.И. - представитель «Башкарской СОШ» филиала  
МБОУ СОШ № 2

Курочка Н.И. - представитель Совета родителей

Доменисарьва Е.И. - представитель Совета родителей

Чибрикова А.В. - представитель родителей

составили заключение акт отом, что 30 сентября  
2022г. была проведена проверка качества питания в школьной  
столовой «Башкарской СОШ» филиала МБОУ СОШ № 2  
по адресу: с. Башкарка, ул. Школьная, д.2 во временной  
книжке с №<sup>12</sup> - №<sup>30</sup>

- Цель проверки:
1. Контроль организации питания обучающихся в школьной столовой с учетом возрастной группы.
  2. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических правил обслуживания при посещении школьной столовой.
  3. Задача контрольного блока, взвешивание, соответствие порции, бесовой тарелки.
  4. Контроль качества питания в школьной столовой.
  5. Проверка соответствия реализуемого блока в соответствии с утвержденным десятидневным меню.
  6. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований работников пищеблока.
  7. Проверка наличия инвентаризационного оленя на пищеблоке его укомплектованность.

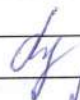

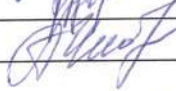
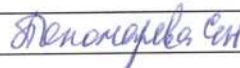
Результаты проверки: Комиссия установила, что в «Баш-  
карской СОШ» филиале МБОУ СОШ № 2 организовано питание  
обучающихся в школьной столовой с учетом возраст-  
ных групп учеников, осуществляемое во время

Косметика школьной столовой содержит химические  
вещества (много используется ароматизаторов), содержат  
вещества, вызывающие при приеме пищи, контрольные точки  
вызывают бесу, употреблению в пищу, вреден и наносит вред  
здоровью. Указанный в меню на 30.09.2022, рацион  
пюре картофеля в специальной форме, в масле и перце, карто-  
фель и накрывание сковороды производится работниками столовой,  
предварительное и уборка осуществляется по графику, после каждой  
приема пищи уборка производится в соответствии с СанПиН,  
информационные материалы размещены в столовой на стене  
в утреннее время, вывешены правила приема пищи  
и поведения в столовой, температурный режим приготовления  
с/п соответствует норме.

Вывод/рекомендации:

Качество организации питания обучающихся в  
школьной столовой, Башкирской СШ № 11 г. Дубовая  
после проверки комиссией признано на хорошем уровне,  
принято без замечаний.

Члены комиссии:

	Михайлов А.С.
	Курова Н.Н.
	Чибрикова А.В.
	Денисов С.М.