

Акт №2
Проверки школьного бюджета комиссией по
контролю качества питания обучающихся в
ТОКУ СКШ №10

04.04.2024 года.

Цель проверки: выявление нарушений при
организации горячего питания.

Комиссия в составе:

Белощерковец Л.Н. - зам. директора по ВР

Сапрожкина Т.А. - бухгалтер

Устищенко А.С. - воспитатель

Худеретко И.И. - представитель родительской
общественности из 7а класса

Свинаренко А.И. - председатель родительского
комитета 8, 8а класса

составила настоящий акт в том, что
была проведена проверка качества горячего
питания в школьной столовой ТОКУ СКШ №10.

В результате осмотра столовой и вывешивания
готовых блюд установлено следующее:

1. Нарушений в столовой не выявлено.
2. Соблюдение санитарно-гигиенических
норм сотрудниками столовой (внешний
вид, спец. одежда) - соблюдается.
3. Чистота и целостность столовых приборов
соответствует нормам.
4. Меню соответствует недельному меню.
5. Вкусовые качества блюд удовлетворительные.
6. Соблюдение температурного режима -
соблюдается.
7. Созданы условия для соблюдения детьми
правильной личной гигиены.
8. Проводится уборка помещений после
каждого приема пищи.
9. Классные руководители следят за
организованностью питания обучающихся.

Контрольное вывешивание
готовых изделий.

<u>Завтрак</u>	7-11 лет	12 и старше
1. Омлет картофельный	150 гр.	200 гр.
2. Чай с молоком б/с	180	200
3. Сир (пюремелл)	15	20
4. Батон	25	25
5. Фрукт (яблоко)	130	130

<u>Обед</u>		
1. Борщ с капустой и картофелем со сметаной	210	260
2. Бедро куриное запеченное "Радужка"	100	100
3. Картофель отварной	150	180
4. Сок фруктовый	180	200
5. Хлеб пшеничный	40	60
6. Хлеб ржаной	20	50

Объемы на входе готовых блюд
соответствуют объемам завышенным
в меню.

Вывод: комиссия признала работу
столовой и организацию горячего питания
судящихся удовлетворительной. Претензий
и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

Продолжить работу в таком же режиме.

Завед.- Белоцерковец С.А.

Завед.- Сапрокина Т.Ф.

Завед.- Устищенко А.С.

Завед.- Худеротко И.И.

Завед.- Свищаренко А.М.