

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ Ново-Удинская СОШ  
Л.Э. Стацевич

«24» февраля 2025 г.

М.П.



Акт  
комиссии МБОУ Ново-Удинская СОШ по контролю за питание в  
школьной столовой

от 24 февраля 2025 г

Мы, нижеподписавшиеся комиссия в составе Мамуркова Н.Н. –председателя ПК, Горкуновой О.В..., Березовской Л.В., Бяхова Д.В. – ученицы 11 класса, Стацевичене А.Л., Борисова О.Г., Банных Н.А., 24 февраля 2025 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым врио директором школы.

В школе обучается 199 учащихся. Столовая оборудована на 60 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы..

В течение всего учебного дня учащиеся обеспечены питьевой водой.

В меню на 24.02..25 включены:

7-11 лет

Салат из свежей капусты	19,2 x 70г
Плов	35,14 x 150г
Хлеб пшеничный	3,0 x 40г
Чай с сахаром	2,5 x 200г
Яблоко	42,16 x 150г

Итого: 102 рублей.

12-18 лет

Салат из свежей капусты	31,7 x100г
Плов	36,64 x 170г
Хлеб пшеничный	6,0 x 80г
Чай с сахаром	2,5 x 200г
Яблоко	42,16 x 150г

Итого: 118 рублей.

Процесс приготовления блюд была организована в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов.

Работники столовой прошли медицинский осмотр. Работают спецодежде, на голове колпаки.

Для мытья посуды кальцинированную соду используют правильно.

Уборочный материал хранится отдельно.

Санитарный день последняя суббота каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. За материальные ценности столовой ответственность несет Мартын Н.Н.

Суточная проба имеется, которая находится в холодильнике и оставляется на 2 суток. Бракер-  
ражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно.

Члены комиссии:

*M* /Мамуркова Н.Н./  
*Вол* /Березовская Л.В./  
*Сол* /Горкунова О.В./  
*Бих* /Бяхова Д.В./  
*Сол* /Стаевичене А.Л./  
*Вол* /Борисова О.Г./  
*Вил* /Баных Н.А./