

АКТ № 1 от 31.01. 2023 года

Общественного контроля родителями (бракеражной комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ»

Нами, родителями школы Мазютовой О.М., Уральской Е.В., в присутствии директора школы Бектяшевой Л.М., ответственного за питание - Минголовой О.Н. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности (ПЕЛЬМЕНИ И СОСИСКИ), сырье (овощи, фрукты, продукты, молочные продукты, мясо), которые поставляет по контракту ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» (контракт действует с 09.01.2023 г. по 31.12.2023 года). Обслуживается столовая сотрудниками школы.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 3 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

На момент проверки в одной из холодильных камер при температуре +4 +8 градусов хранятся: сосиски от производителя ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» в пластиковых пакетах.

На этикетках указан состав блюда, консервантов в перечне ингредиентов нет.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются.

Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются из ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» в изотермических контейнерах, хранятся в холодильной камере, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой. Гигрометр находится в нерабочем состоянии. Система принудительной вентиляции не работает. Обеденный зал столовой школы оборудован — 24 (количество) посадочными местами, в школе обучается более — 43 ребенка. Из них 21 ребенок начальной школы, 19 регулярно получают бесплатные обеды (два ребенка –инвалида-надомника - им продукты отпускаются раз в месяц). Имеется 1 ребенок льготной категории, который получает также бесплатные обеды. За счет средств родителей с сентября питается 15 детей (7 детей отказались от горячего питания).

На момент проверки в столовой получали обед обучающиеся:

Наименование блюд	Выход,г	
	7-11 лет	12 лет и ст
Бутерброд с сыром 45/15/Салат из зеленого горошка ст.кл	60	100
Овощи тушеные с мясом	50/150	50/200
Чай "Витаминный" с ягодами	185/10/5	185/10/5

Батончик злаковый	24	нет
Хлеб пшеничный	нет	30
Хлеб ржаной	40	40
Итого:	524	550
ЭЦ,ккал	575,800	654,170

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций овощей тушеных с мясом: 3 порции для начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора — устранены. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, но необходима замена испорченных столовых приборов. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (имеются отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Варочное помещение, и место мойки посуды не оборудованы системами с вентиляцией. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено: замечания по качеству, питательным свойствам блюд, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды, отсутствуют. Имеется замечание по оборудованию столовой — отсутствие принудительной вентиляции и отсутствие кулера для питьевой воды.

Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

2. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ» питьевого режима для обучающихся.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Мазютова О.М. _____

Уральская Е.В. _____

**Ответственный за организацию питания
МБОУ «Кузайкинская СОШ»**

Директор

Минголова О.Н. _____

Бектяшева Л.М. _____



АКТ № 2 от 21.02. 2023 года

Общественного контроля родителями (комиссией по родительскому контролю за организацией питания) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ»

Нами, родителями школы Мадановой Н.В., Мазютовой О.М., в присутствии директора школы Бектяшевой Л.М., ответственного за питание - Минголовой О.Н. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности (ПЕЛЬМЕНИ И СОСИСКИ), сырье (овощи, фрукты, продукты, молочные продукты, мясо), которые поставляет по контракту ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» (контракт действует с 09.01.2023 г. по 31.12.2023 года). Обслуживается столовая сотрудниками школы.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 3 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой. Система принудительной вентиляции не работает.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 24 (количество) посадочными местами, в школе обучается более — 43 ребенка. Из них 21 ребенок начальной школы, 19 регулярно получают бесплатные обеды (два ребенка –инвалида-надомника - им продукты отпускаются раз в месяц сухпайком от поставщика). Имеется 1 ребенок льготной категории, который получает также бесплатные обеды. За счет средств родителей с сентября питается 15 детей (7 детей отказались от горячего питания).

На момент проверки в столовой получали обед обучающиеся:

Наименование блюд	Выход,г	
	7-11 лет	12 лет и ст
Салат из свеклы с яблоками	60	100
Куриные бедра запеченные с томатным соусом	90/20	90/20
Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным	150/5	180
Чай с сахаром	190/10	190/10
Хлеб пшеничный	20	
Хлеб ржаной	20	40
Итого выход,г:	565	650

ЭЦ, ккал	593,040	680,840
----------	---------	---------

Меню соответствует примерному меню.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций риса отварного рассыпчатого с маслом сливочным: 3 порции для начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, но необходима замена испорченных столовых приборов. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (имеются отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Варочное помещение, и место мойки посуды не оборудованы системами с вентиляцией. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено: замечания по качеству, питательным свойствам блюд, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды, отсутствуют. Имеется замечание по оборудованию столовой — отсутствие принудительной вентиляции и отсутствие кулера для питьевой воды.

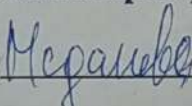
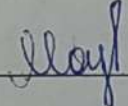
Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

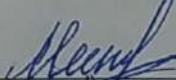
2. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ» питьевого режима для обучающихся.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

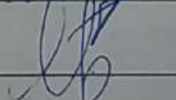
Родители, участники проверки:

Маданова Н.В.  Мазютова О.М. 

**Ответственный за организацию питания
МБОУ «Кузайкинская СОШ»**

Минголова О.Н. 

Директор

Бектяшева Л.М. 

АКТ № 3 от 24.03. 2023 года

Общественного контроля родителями (комиссией по родительскому контролю за организацией питания) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ»

Нами, родителями школы Мадановой Н.В., Мазютовой О.М., в присутствии директора школы Бектяшевой Л.М., ответственного за питание - Минголовой О.Н. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности (СОСИСКИ), сырье (овощи, фрукты, продукты, молочные продукты, мясо), которые поставляет по контракту ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» (контракт действует с 09.01.2023 г. по 31.12.2023 года). Обслуживается столовая сотрудниками школы.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 3 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой. Система принудительной вентиляции не работает.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 24 (количество) посадочными местами, в школе обучается 41 ребенок. Из них 20 детей начальной школы, 18 регулярно получают бесплатные обеды (два ребенка –инвалида-надомника - им продукты отпускаются раз в месяц сухпайком от поставщика). Имеется 1 ребенок льготной категории, который получает также бесплатные обеды. За счет средств родителей с сентября питается 14 детей (7 детей отказались от горячего питания).

На момент проверки в столовой получали обед обучающиеся:

Наименование блюд	Выход,г	
	7-11 лет	12 лет и ст
Сыр порционно	15	15
Котлеты из мяса кур	90	100
Каша «Дружба» молочная с маслом сливочным	150/5	180
Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5	185/10/5
Хлеб пшеничный	30	45
Итого выход,г:	520	565
ЭЦ, ккал	569,600	646,690

Меню соответствует примерному меню.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций каши «Дружба» молочная с маслом сливочным: 3 порции для начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, но необходима замена испорченных столовых приборов. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (имеются отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Варочное помещение, и место мойки посуды не оборудованы системами с вентиляцией. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено: замечания по качеству, питательным свойствам блюд, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды, отсутствуют. Имеется замечание по оборудованию столовой — отсутствие принудительной вентиляции и отсутствие кулера для питьевой воды.

Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

2. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ» питьевого режима для обучающихся.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Маданова Н.В. _____ Мазютова О.М. _____

**Ответственный за организацию питания
МБОУ «Кузайкинская СОШ»**

Директор

Минголова О.Н. _____

Бектяшева Л.М. _____

АКТ № 4 от 28.04. 2023 года

Общественного контроля родителями (комиссией по родительскому контролю за организацией питания) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ»

Нами, родителями школы Мадановой Н.В., Мазютовой О.М., в присутствии директора школы Бектяшевой Л.М., ответственного за питание - Минголовой О.Н. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности (СОСИСКИ), сырье (овощи, фрукты, продукты, молочные продукты, мясо), которые поставляет по контракту ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» (контракт действует с 09.01.2023 г. по 31.12.2023 года). Обслуживается столовая сотрудниками школы.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 3 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой. Система принудительной вентиляции не работает.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 24 (количество) посадочными местами, в школе обучается 40 детей. Из них 19 детей начальной школы, 17 регулярно получают бесплатные обеды (два ребенка –инвалида-надомника - им продукты отпускаются раз в месяц сухпайком от поставщика). Имеется 1 ребенок льготной категории, который получает также бесплатные обеды. За счет средств родителей с сентября питается 14 детей (7 детей отказались от горячего питания).

На момент проверки в столовой получали обед обучающиеся:

Наименование блюд	Выход,г	
	7-11 лет	12 лет и ст
Салат из кукурузы к/с	60	50
Плов из говядины с рисовой крупой	50/150	50/200
Каша «Дружба» молочная с маслом сливочным	150/5	180
Чай с сахаром, с яблоком	180/10/10	180/10/10
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	20	30
Итого выход,г:	500	550
ЭЦ, ккал	607,120	710,930

Меню соответствует примерному меню.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций мяса из говядины с рисовой крупой: 3 порции для начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Моечные кухонной посуды отдельные с моечных столовых приборов. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, но необходима замена испорченных столовых приборов. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (имеются отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Варочное помещение, и место мойки посуды не оборудованы системами с вентиляцией. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено: замечания по качеству, питательным свойствам блюд, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды, отсутствуют. Имеется замечание по оборудованию столовой — отсутствие принудительной вентиляции и отсутствие кулера для питьевой воды.

Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

2. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ» питьевого режима для обучающихся.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Маданова Н.В.

Мазютова О.М.

**Ответственный за организацию питания
МБОУ «Кузайкинская СОШ»**

Минголова О.Н.

Директор

Бектяшева Л.М.



АКТ № 5 от 30.05. 2023 года

Общественного контроля родителями (комиссией по родительскому контролю за организацией питания) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ»

Нами, родителями школы Мадановой Н.В., Мазютовой О.М., в присутствии директора школы Бектяшевой Л.М., ответственного за питание - Минголовой О.Н. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности (СОСИСКИ), сырье (овощи, фрукты, продукты, молочные продукты, мясо), которые поставляет по контракту ООО «ФУДСОЦСЕРВИС» (контракт действует с 09.01.2023 г. по 31.12.2023 года). Обслуживается столовая сотрудниками школы.

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 3 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

На момент осмотра в обеденном зале отсутствует кулер с питьевой водой и одноразовыми стаканчиками, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой. Система принудительной вентиляции не работает.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 24 (количество) посадочными местами, в школе обучается 40 детей. Из них 19 детей начальной школы, 17 регулярно получают бесплатные обеды (два ребенка –инвалида-надомника - им продукты отпускаются раз в месяц сухпайком от поставщика). Имеется 1 ребенок льготной категории, который получает также бесплатные обеды. За счет средств родителей с сентября питается 14 детей (7 детей отказались от горячего питания).

На момент проверки в столовой получали обед обучающиеся:

Наименование блюд	Выход,г	
	7-11 лет	12 лет и ст
Плоды и ягоды свежие (апельсин)	100	нет
Сыр порционно	10	10
Гуляш отварной из говядины	50/50	50/50
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	150/5	180/3
Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5	185/10/5
Хлеб пшеничный	20	20
Хлеб ржаной	нет	40

Итого выход,г:	585	553
ЭЦ, ккал	594,330	700,090

Меню соответствует примерному меню.

В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций гуляша отварного из говядины: 3 порции для начальной школы и 3 порции для старшей школы. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Моечные кухонной посуды отдельные с моечных столовых приборов. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество, но необходима замена испорченных столовых приборов. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве (имеются отдельные тряпки для обеденных столов детей и тряпки для оборудования в самой столовой), дезинфицирующие средства имеются. Варочное помещение, и место мойки посуды не оборудованы системами с вентиляцией. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

По результатам проверки, установлено: замечания по качеству, питательным свойствам блюд, режимам хранения полуфабрикатов и готовой продукции, а также обработке столовой посуды, отсутствуют. Имеется замечание по оборудованию столовой- отсутствие принудительной вентиляции и отсутствие кулера для питьевой воды.

Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

2. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением на территории столовой школы МБОУ «Кузайкинская СОШ» питьевого режима для обучающихся.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Маданова Н.В.

Маданова Н.В.

Мазютова О.М.

Мазютова О.М.

**Ответственный за организацию питания
МБОУ «Кузайкинская СОШ»**

Минголова О.Н.

Минголова О.Н.

Директор

Бектяшева Л.М.

Бектяшева Л.М.

