

АКТ №5

проверки организации питания, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания школьников

Мы, члены комиссии по питанию школьников, в составе

1. Шанина Т.Б. - зам. директора по ВР
2. Котельникова Л.С. - учитель
3. Бубнова Н.Г. - член род. Комитета
4. Лавров В. - ученик 10 класса, член совета старшеклассников

В присутствии Колесовой Л.В

провели « 12 » 02. 2026 проверку организации питания, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания школьников

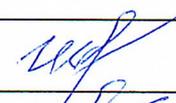
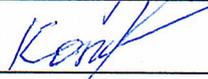
В ходе проверки комиссия выявила

Все учащиеся соблюдают правила гигиены перед употреблением пищи, Элемент 1 - Чкалова на руководителем на. руководитель организатора этой работы в школе, выполняет обязанности классно-методической. Также правила гигиены соблюдаются уборкой за своей тарелкой, Все блюда соответствуют месту. Блюда теплые, все было съедено. Ответственность несет

На основании проверки организации питания, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания школьников комиссия постановила

- 1) Классный руководитель старших классов следить за соблюдением правил гигиены, в частности мыть руки в школе, перед приемом пищи
- 2) Учителем осуществляется не только дежурство классных перед приемом пищи, в противном случае ответственность

Подписи: 1.

1.  | Шанина Т.Б.
2.  | Котельникова Л.С.
3.  | Бубнова Н.Г.
4.  | Лавров В.