

АКТ
проверки школьной столовой МБОУ «ООШ №2»
комиссией по контролю за организацией питания

от 22 марта 2022 года

Комиссия в составе 5 человек:

Ермачкова Ольга Ильинична - директор «МБОУ ООШ №2»

Терентьева Мария Валентиновна – ответственная за организацию питания в МБОУ «ООШ №2»

Борисова Наталья Сергеевна - представитель от родителей 2-А класса

Билык Светлана Павловна – представитель от родителей 7-А класса

Михалевская Наталья Викторовна – представитель от родителей 4-А класса

составили настоящий акт о том, что 22 марта 2022 года в 11.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.00 -11.20 часов (третья большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1.В школьной столовой на 22 марта было предложено:

Разовое питание (завтрак) – поджарка из свинины, картофельное пюре, салат из помидоров и лука зеленого. Хлеб. Компот.

Двухразовое питание: завтрак – каша молочная рисовая, бутерброд с сыром. Чай с сахаром;

обед – щи из свежей капусты, поджарка из свинины, картофельное пюре, салат из помидоров и лука зеленого. Хлеб. Компот.

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

2.Была проведена дегустация членами комиссии порций.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной

потребности детей.

3. Организация питания:

у входа в столовую стоят дежурные педагоги; классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

Для мытья рук имеются раковины, жидкое мыло.

Сушат руки при помощи бумажных полотенец.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, но размещение детей за столами тесное. Это связано с тем, что площадь столовой небольшая. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. На полу лежали вилки, на скамейках были замечены крошки хлеба.

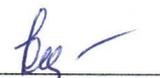
Перед приемом пищи замечена работа обучающихся-дежурных, которые помогали накрывать, приносили ложки и вилки, расставляли порции для своего класса.

После приема пищи каждый ребенок сам уносит за собой посуду на специально отведенное для этого место (конвейерную ленту).

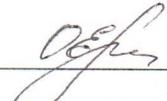
Члены комиссии отметили, что в школьной столовой старая мебель (столы и стулья). Так же члены комиссии отметили, что многие дети (в основном начальные классы) не съедают порцию и почти нетронутую относят на конвейерную ленту.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании с целью увеличения количества детей, питающихся в школе.
2. Классным руководителям проводить с детьми беседы о правильном питании, о необходимости доедать порцию, приглашать на беседы специалистов, которые могли бы рассказать детям о пользе правильного и качественного питания, о вредных продуктах.

С актом комиссии ознакомлена заведующая школьной столовой 
Н.П. Дергунова

Комиссия в составе 5 человек с актом ознакомлена:

Ермачкова О.И. - директора «МБОУ ООШ №2» 

Терентьева М.В. – отв. за организацию питания в МБОУ «ООШ №2» 

Борисова Н.С. - представитель от родителей 2-А класса 

Билык С.П. – представитель от родителей 7-А класса 

Михалевская Н.В. – представитель от родителей 4-А класса 

АКТ
проверки школьной столовой МБОУ «ООШ №2»
комиссией по контролю за организацией питания

от 14 октября 2021 года

Комиссия в составе 5 человек:

Ермачковой О.И. - директора «МБОУ ООШ №2»

Терентьевой М.В. – ответственной за организацию питания в МБОУ «ООШ №2»

Веселовой С.А., - представитель родителей 9-А класса

Головкиной Т.В. – представитель родителей 1-В класса

Аббасовой Л.Б. – представитель родителей 8-А класса

составили настоящий акт о том, что 14 октября 2021 года в 10.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 11.00 -11.20 часов (третья большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

1.В школьной столовой на 14 октября было предложено:

Разовое питание (завтрак) – шницель рыбный, картофельное пюре, салат из помидоров и лука зеленого. Хлеб. Сок.

Двухразовое питание: завтрак - салат картофельный с огурцом, бутерброд с сыром. Чай с сахаром;

обед – рассольник, шницель рыбный, картофельное пюре, салат из помидоров и лука зеленого. Хлеб. Сок.

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт.

2.Была проведена дегустация членами комиссии порций.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной

потребности детей.

3. Организация питания:

у входа в столовую стоят дежурные педагоги; классные руководители обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

Для мытья рук имеются раковины, жидкое мыло.

Сушат руки при помощи бумажных полотенец.

В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, но размещение детей за столами тесное. Это связано с тем, что площадь столовой небольшая. Все классные руководители сопровождают свои классы.

Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов. На полу лежали вилки, на скамейках были замечены крошки хлеба.

Перед приемом пищи замечена работа обучающихся-дежурных, которые помогали накрывать, приносили ложки и вилки, расставляли порции для своего класса.

После приема пищи каждый ребенок сам уносит за собой посуду на специально отведенное для этого место (конвейерную ленту).

Члены комиссии отметили, что в школьной столовой старая мебель (столы и стулья)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о правильном питании с целью увеличения количества детей, питающихся в школе.

2. Классным руководителям проводить с детьми беседы о правильном питании, о необходимости доедать порцию, приглашать на беседы специалистов, которые могли бы рассказать детям о пользе правильного и качественного питания, о вредных продуктах.

2. Обратиться за оказанием помощи в приобретении столов и стульев для столовой.

