

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
МАОУ «Бардымская СОШ №2»

АКТ № 6

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

Дата проверки: 15.05.2023

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, проверка качество блюд и нормы выдачи. Организация питания детей-инвалидов.

Председатель Комиссии: Сеитова Р.Р.

Члены Комиссии: Уртабаев Д.М.  
Сахаев Т.Н.

составили настоящий акт в том, что 15.05.23 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой МАОУ «Бардымская СОШ №2».

**В ходе проверки установлено:**

1. Блюда на обед выданы в соответствии с меню, утвержденным на период меню на неделе «Меню».
2. Количество порций соответствует количеству детей в классе, педагогий залесе.
3. Столи для обучающихся 1, 2, 3, 4 классов накрыты, блюда теплые, вкусные. На столах имеется салфетка.
4. Дети с-инвалидами с диаметром сахарные гранулы сс замешаны на обед.
5. Требованиям требованиям соблюдения работниками столовой, в частности, маски, шапочки.
6. Взвешивание отходов - 34% ушло на отходы.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Рассмотреть вопрос о переходе на энергосберегающие лампы.
2. Взвесить также в меню кондитерские изделия, выпечку, фрукты почаще.

Подпись: Саитова Р.Р.  
Подпись: Сахаев Т.Н.  
Подпись: Уртабаев Д.М.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
МАОУ «Бардымская СОШ №2»

АКТ № 5

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

Дата проверки: 20.04.2023

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, проверка качество блюд и нормы выдачи. Проведение опроса обучающихся об удовлетворенности качеством питания в столовой.

Председатель Комиссии: Саитова С.С.

Члены Комиссии: Дамирова М.И.  
Шавметова А.И.

составили настоящий акт в том, что 20.04.23 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой МАОУ «Бардымская СОШ №2».

**В ходе проверки установлено:**

1. Блюда выданы в соответствии с утвержденным меню, в количестве достаточном для каждого класса.
2. Для 1, 3, 4 классов стали накрываться рабочие столы столовой, сменены занавески рабочих рук-дезинфекторы и т.д.
3. Представлены блюда: супы, приправы и т.д. с соблюдением требований техники безопасности, температуры хранения.
4. Проведен опрос обучающихся 5-х классов: классический салат - вкусно, дает фрукты, стручковый горошек - однообразно, иногда втерли салатик, салатик и т.д.
5. Классные руководители опрашивают детей после каждого урока.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Контрольные блюда выставлять на все время.
2. Разнообразить меню.

Подпись:

Сайт / Саитова С.С. / Дамирова М.И.  
Шавметова А.И.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
МАОУ «Бардымская СОШ №2»

АКТ № 4

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

Дата проверки: 15.03.2023

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований обучающимися, проверка качество блюд, соблюдение нормы выдачи.

Председатель Комиссии: Саитова С.С.

Члены Комиссии: Заимова С.П.  
Ильинкина Д.Х.

составили настоящий акт в том, что 15.03.2023 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой МАОУ «Бардымская СОШ №2».

**В ходе проверки установлено:**

1. Все блюда выданы в соответствии с утвержденным меню. Меню размещено на стенде в столовой, доступно посетителям.
2. Имеющиеся требования соблюдения условий обучения (школа, душ), родители имеют доступ к информации (перчатки, маски).
3. Требования соответствуют возрасту детей и меню.
4. Проведен опрос обучающихся 3-х классов. Завтрак вкусный, каша теплая, хлеб свежий.
5. Обед в зоне питания детей проводится в соответствии с нормами, при этом соблюдается гигиена детей, вытирание стульев, одесивление обивки.
6. Проведение взвешивания сыров на 2 порции, 30% - ушло на сырки.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Обеспечить проветривание зала питания. Очень жарко.

Подпись:

Семин / Саитова С.С.  
Заимова С.П.  
Ильинкина Д.Х.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
МАОУ «Бардымская СОШ №2»

АКТ №

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

Дата проверки:

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой и обучающимися, проверка качество блюд, нормы выдачи. Организация питания детей-инвалидов.

1. Комиссия в составе:

Председатель Комиссии:

Члены Комиссии:

Киселова А.А. [подпись]  
Жабидуллина З.И. [подпись]  
Алимаев А.Х. [подпись]

составили настоящий акт в том, что 22.02.23 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой и питание детей-инвалидов.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по вопросам вкуса, обр. выноса, нравится детям.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Детям-инвалидам, с диагнозом сахарной диабета (булешиков), в каше не добавлялся сахар и даются кашей с добавлением свежих фруктов.
4. Сотрудники столовой соблюдали гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, шапки).
5. Все классные руководители сопровождают свои классы.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Убрать завтрак, сделать 4-разовое меню. И компенсировать замену фруктами.

Подпись:

Алимаев А.Х. [подпись]  
Киселова А.А. [подпись]  
Жабидуллина З.И. [подпись]

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
МАОУ «Бардымская СОШ №2»

АКТ №

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

Дата проверки: 23.11.2022 г.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой и обучающимися, проверка качество блюд, нормы выдачи. Организация питания детей-инвалидов.

1. Комиссия в составе:

Председатель Комиссии: Саидурева А.А.

Члены Комиссии: Саидурова З.М.  
Сахаева Р.С.

составили настоящий акт в том, что 23.11.22 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой и питание детей-инвалидов.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросам учащихся всё вкусно.
2. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Детям с диагнозом сахарной диабета в напитки не добавляется сахар. Дают фрукты.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе.
5. Все мясо сопровождается ярлычком с указанием срока годности.
6. В столовой чисто. Прибор, посуда чистые. Со столов убирают.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Для начальных классов уменьшить порции мяса у ребят с диабетом.
2. Внести изменения в меню для начальных классов. Комбинировать фрукты, овощи.

Подпись:

Саидурева А.А.  
Саидурова З.М.  
Сахаева Р.С.

Акт  
Саидурова З.М.  
Сахаева Р.С.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
МАОУ «Бардымская СОШ №2»

АКТ № 1

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

Дата проверки: 28.09.2022

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой и обучающимися, проверка качество блюд, нормы выдачи. Организация питания детей-инвалидов.

1. Комиссия в составе:

Председатель Комиссии: Ашишдиерова Э.В.

Члены Комиссии: Ислайкина Д.Х.

Черемухина Ю.В.

Ишбаева Н.Ч.

составили настоящий акт в том, что 28.09.22 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой и питание детей-инвалидов.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед вкусный, нравится детям.
2. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Детям-инвалидам, с диагнозом сахарный диабет (6 учеников), в колесо не добавляет сахар и дает им каждый день свежие фрукты.
4. Санитарские столы соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).
5. Техническое руководство сопровождают свои классы.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Установить рядом с умывальниками диспансера для горячего мыла (15 штук умыв., 7 диспансеров 7 единиц мыла в наличии).
2. Поставить кулер в столовой с одноразовыми стаканчиками.

Подпись:

Ишбаева А.И. [подпись]  
Ислайкина Д.Х. [подпись]  
Черемухина Ю.В. [подпись]