Акт № 1
проверки комиссией родительского контроля
организации питания учащихся в столовой
МБОУ «Кайлинская СОШ имени Героя Советского Союза В.Д.Жихарева»

с.Кайла

15.09.2023г.

Мы, нижеподписавшиеся, Тябина И.Я., председатель комиссии, зам.директора по ВР ; Брынза Н.В., член, председатель Совета школы, член родительского комитета 10 класса; Кирясова И.Ф., член, председатель первичной профсоюзной организации; Гарина О.С., член, заведующая хозяйством; Бессараб Л.П., член родительского комитета 1 класса; Уразбахтина Н.С. член родительского комитета 7 класса, составили настоящий акт о проверке организации питания учащихся в столовой школы.

Столовая оборудована на 40 посадочных мест, оснащена основным технологическим оборудованием. В достаточном количестве наличие посуды и столовых приборов. Посуда без сколов и трещин. Столы и стулья обеденного зала без видимых повреждений.

Организовано одноразовое горячее питание для всех учащихся школы. В столовой имеется 24-х дневное цикличное меню (осень, обеды, вариант 2), разработанное МАУ «Школьное питание» и согласованное директором школы. В день проверки меню соответствовало цикличному меню.

Контрольное блюдо было в наличии. Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит. Все приготовленные блюда вкусные.

В обеденном зале чисто. На входе в столовую имеется антисептик. Возле раковин для мытья рук имеется мыло с дозатором, электрополотенца. Все учащиеся, перед тем как сесть за столы, моют руки. У каждого учащегося отдельное место. Накрывают столы работники столовой. Дети вкусовыми качествами обеда довольны, объем тоже достаточный, все наелись. Все успели покушать до начала урока. Учащиеся кушают по графику приема пищи - на 3х переменах по 20 минут. Отходов примерно 20-30% от общего объема.

После каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала и проветривание помещений. Дезинфекция и обработка поверхностей проводится по специальному графику.

У всех работников столовой пройден ежегодный медицинский осмотр. Работают в спецодежде, одежда чистая, у всех в наличии защитные перчатки и маски.

В столовой оформлен информационный стенд, есть материал о здоровом питании, имеется книга отзывов и предложений, в которой каждый желающий может оставить свои пожелания или предложения по организации питания и его улучшении.

Председатель комиссии: _____И.Я.Тябина

Члены комиссии: _____Н.В.Брынза
_____И.Ф.Кирясова
_____О.С.Гарина
_____Л.П.Бессараб
_____Н.С.Уразбахтина

С актом ознакомлена:

Повар_____Н.В.Брынза 15.09.2023г.

Акт № 3
проверки комиссией родительского контроля
организации питания учащихся в столовой
МБОУ «Кайлинская СОШ имени Героя Советского Союза В.Д.Жихарева»

с.Кайла

13.11.2023г.

Мы, нижеподписавшиеся, Тябина И.Я., председатель комиссии, зам.директора по ВР ; Брынза Н.В., член, председатель Совета школы, член родительского комитета 9 класса; Кирясова И.Ф., член, председатель первичной профсоюзной организации; Гарина О.С., член, заведующая хозяйством; Бессараб Л.П., член родительского комитета 1 класса; Уразбахтина Н.С. член родительского комитета 7 класса, составили настоящий акт о проверке организации питания учащихся в столовой школы.

Столовая оборудована на 40 посадочных мест, оснащена основным технологическим оборудованием. В достаточном количестве наличие посуды и столовых приборов. Посуда без сколов и трещин. Столы и стулья обеденного зала без видимых повреждений.

Организовано одноразовое горячее питание для всех учащихся школы. В столовой имеется 24-х дневное цикличное меню (зима, обеды, вариант 2), разработанное МАУ «Школьное питание» и согласованное директором школы. В день проверки меню соответствовало цикличному меню.

Контрольное блюдо было в наличии. Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит. Все приготовленные блюда вкусные.

В обеденном зале чисто. На входе в столовую имеется антисептик. Возле раковин для мытья рук имеется мыло с дозатором, электрополотенца. Все учащиеся, перед тем как сесть за столы, моют руки. У каждого учащегося отдельное место. Накрывают столы работники столовой. Дети вкусовыми качествами обеда довольны, объем тоже достаточный, все наелись. Все успели покушать до начала урока. Учащиеся кушают по графику приема пищи - на 3х переменах по 15 минут. Отходов примерно 20-30% от общего объема.

После каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала и проветривание помещений. Дезинфекция и обработка поверхностей проводится по специальному графику.

У всех работников столовой пройден ежегодный медицинский осмотр. Работают в спецодежде, одежда чистая, у всех в наличии защитные перчатки и маски.

В столовой оформлен информационный стенд, есть материал о здоровом питании, имеется книга отзывов и предложений, в которой каждый желающий может оставить свои пожелания или предложения по организации питания и его улучшении.

Председатель комиссии: _____ И.Я.Тябина

Члены комиссии: _____ Н.В.Брынза
_____ И.Ф.Кирясова
_____ О.С.Гарина
_____ Л.П.Бессараб
_____ Н.С.Уразбахтина

С актом ознакомлена:

Повар_____ Н.В.Брынза 13.11.2023г.

Акт № 4
проверки комиссией родительского контроля
организации питания учащихся в столовой
МБОУ «Кайлинская СОШ имени Героя Советского Союза В.Д.Жихарева»

с.Кайла

21.12.2023г.

Мы, нижеподписавшиеся, Тябина И.Я., председатель комиссии, зам.директора по ВР ; Брынза Н.В., член, председатель Совета школы, член родительского комитета 9 класса; Кирясова И.Ф., член, председатель первичной профсоюзной организации; Гарина О.С., член, заведующая хозяйством; Бессараб Л.П, член родительского комитета 1 класса; Уразбахтина Н.С. член родительского комитета 7 класса, составили настоящий акт о проверке организации питания учащихся в столовой школы.

Столовая оборудована на 40 посадочных мест, оснащена основным технологическим оборудованием. В достаточном количестве наличие посуды и столовых приборов. Посуда без сколов и трещин. Столы и стулья обеденного зала без видимых повреждений.

Организовано одноразовое горячее питание для всех учащихся школы. В столовой имеется 24-х дневное цикличное меню (зима, обеды, вариант 2), разработанное МАУ «Школьное питание» и согласованное директором школы. В день проверки меню соответствовало цикличному меню.

Контрольное блюдо было в наличии. Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит. Все приготовленные блюда вкусные.

В обеденном зале чисто. На входе в столовую имеется антисептик. Возле раковин для мытья рук имеется мыло с дозатором, электрополотенца. Все учащиеся, перед тем как сесть за столы, моют руки. У каждого учащегося отдельное место. Накрывают столы работники столовой. Дети вкусовыми качествами обеда довольны, объем тоже достаточный, все наелись. Все успели покушать до начала урока. Учащиеся кушают по графику приема пищи - на 3х переменах по 15 минут. Отходов примерно 20-30% от общего объема.

После каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала и проветривание помещений. Дезинфекция и обработка поверхностей проводится по специальному графику.

У всех работников столовой пройден ежегодный медицинский осмотр. Работают в спецодежде, одежда чистая, у всех в наличии защитные перчатки и маски.

В столовой оформлен информационный стенд, есть материал о здоровом питании, имеется книга отзывов и предложений, в которой каждый желающий может оставить свои пожелания или предложения по организации питания и его улучшении.

Председатель комиссии: _____И.Я.Тябина

Члены комиссии: _____Н.В.Брынза
_____И.Ф.Кирясова
_____О.С.Гарина
_____Л.П.Бессараб
_____Н.С.Уразбахтина

С актом ознакомлена:

Повар_____ Н.В.Брынза 21.12.2023г.

Акт № 6
проверки комиссией родительского контроля
организации питания учащихся в столовой
МБОУ «Кайлинская СОШ имени Героя Советского Союза В.Д.Жихарева»

с.Кайла

02.02.2024г.

Мы, нижеподписавшиеся, Тябина И.Я., председатель комиссии, зам.директора по ВР ; Брынза Н.В., член, председатель Совета школы, член родительского комитета 9 класса; Кирясова И.Ф., член, председатель первичной профсоюзной организации; Гарина О.С., член, заведующая хозяйством; Бессараб Л.П, член родительского комитета 1 класса; Уразбахтина Н.С. член родительского комитета 7 класса, составили настоящий акт о проверке организации питания учащихся в столовой школы.

Столовая оборудована на 40 посадочных мест, оснащена основным технологическим оборудованием. В достаточном количестве наличие посуды и столовых приборов. Посуда без сколов и трещин. Столы и стулья обеденного зала без видимых повреждений.

Организовано одноразовое горячее питание для всех учащихся школы. В столовой имеется 24-х дневное цикличное меню (осень, обеды, вариант 2), разработанное МАУ «Школьное питание» и согласованное директором школы. В день проверки меню соответствовало цикличному меню.

Контрольное блюдо было в наличии. Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит. Все приготовленные блюда вкусные.

В обеденном зале чисто. На входе в столовую имеется антисептик. Возле раковин для мытья рук имеется мыло с дозатором, электрополотенца. Все учащиеся, перед тем как сесть за столы, моют руки. У каждого учащегося отдельное место. Накрывают столы работники столовой. Дети вкусовыми качествами обеда довольны, объем тоже достаточный, все наелись. Все успели покушать до начала урока. Учащиеся кушают по графику приема пищи - на 3х переменах по 15 минут. Отходов примерно 20-30% от общего объема.

После каждого приема пищи проводится уборка обеденного зала и проветривание помещений. Дезинфекция и обработка поверхностей проводится по специальному графику.

У всех работников столовой пройден ежегодный медицинский осмотр. Работают в спецодежде, одежда чистая, у всех в наличии защитные перчатки и маски.

В столовой оформлен информационный стенд, есть материал о здоровом питании, имеется книга отзывов и предложений, в которой каждый желающий может оставить свои пожелания или предложения по организации питания и его улучшении.

Председатель комиссии: _____И.Я.Тябина

Члены комиссии: _____Н.В.Брынза
_____И.Ф.Кирясова
_____О.С.Гарина
_____Л.П.Бессараб
_____Н.С.Уразбахтина

С актом ознакомлена:

Повар_____ Н.В.Брынза 02.02.2024г.