

Акт
проверки организации питания в школьной столовой
КГУ школы им.К.Макпалеева города Павлодар»

ноябрь 2021 года

Комиссия в составе: Байгозинова Ж.Ш. - директора школы; Сенникова Т.В. - социального педагога, Оспанов Р.К - зам.директора по воспитательной работе; Темирханова Б.Б.- председателя попечительского совета, Эмануилиди Е.Н.- член родительского комитета, Жунусова Д.Р.- член родительского комитета, Рахимжанова А.Р.- член родительского комитета Нурымбекова Г.М. - медицинского работника составили настоящий акт в том, что с 1 октября по 30 октября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся (по графику);
- 2) питание осуществляется по 2-х недельному меню, утвержденному директором школы и СЭС;
- 3) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) привезенная продукция реализуется в день поставки и не хранится (только проба);
- 5) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 6) члены комиссии отметили, что порции слишком большие (гарнир на обед и завтрак дети не съедают и значительная часть его уходит в отходы)
- 7) скучный рацион по свежим фруктам; в рационе детей они появляются один раз в неделю (яблоки);
- 8) достаточно разнообразные напитки: чай, кисель, компот из сухофруктов;
- 9) широкий ассортимент первых блюд (рассольник, щи, суп с макаронными изделиями, борщ и т.д.); хорошие вкусовые качества.
- 10) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает;
- 11) в столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук)

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента в меню для малообеспеченных учащихся, которые получают бесплатное горячее питание.

2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.
3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
4. Провести консультации для родителей по вопросам организации питания в школе.

Члены комиссии по питанию:

Байгозинова Ж.Ш.

Оспанов Р.К.

Темирханова Б.Б.

Эмануилиди Е.Н.

Рахимжанова А.Р.

Жунусова Д.Р.

Тургунбаева Р.В.

Нурымбекова Г.М

Акт
проверки организации питания в школьной столовой
КГУ школы им.К.Макпалеева города Павлодар»

Октябрь 2021 года

Комиссия в составе: Байгозинова Ж.Ш. - директора школы; Сенникова Т.В. - социального педагога, Оспанов Р.К - зам.директора по воспитательной работе; Темирханова Б.Б.- председателя попечительского совета, Эмануилиди Е.Н.- член родительского комитета, Жунусова Д.Р.- член родительского комитета, Рахимжанова А.Р.- член родительского комитета Нурымбекова Г.М. - медицинского работника составили настоящий акт в том, что с 1 октября по 30 октября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся (по графику);
- 2) питание осуществляется по 2-х недельному меню, утвержденному директором школы и СЭС;
- 3) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) привезенная продукция реализуется в день поставки и не хранится (только проба);
- 5) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 6) члены комиссии отметили, что порции слишком большие (гарнир на обед и завтрак дети не съедают и значительная часть его уходит в отходы)
- 7) скучный рацион по свежим фруктам; в рационе детей они появляются один раз в неделю (яблоки);
- 8) достаточно разнообразные напитки: чай, кисель, компот из сухофруктов;
- 9) широкий ассортимент первых блюд (рассольник, щи, суп с макаронными изделиями, борщ и т.д.); хорошие вкусовые качества.
- 10) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает;
- 11) в столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук)

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента в меню для малообеспеченных учащихся, которые получают бесплатное горячее питание.

2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включений в меню свежих овощей и фруктов.
3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
4. Провести консультации для родителей по вопросам организации питания в школе.

Члены комиссии по питанию:

Байгозинова Ж.Ш. *Жемал*

Оспанов Р.К. *Асек*

Темирханова Б.Б. *Темир*

Эмануилиди Е.Н. *Эмануил*

Рахимжанова А.Р. *Айнур*

Жунусова Д.Р. *Диляр*

Сенникова Т.В. *Татьяна*

Нурымбекова Г.М

Акт
проверки организации питания в школьной столовой
КГУ им.К.Макпалеева города Павлодар»

сентябрь 2021 года

Комиссия в составе: Байгозинова Ж.Ш. - директора школы; Сенникова Т.В. - социального педагога, Оспанов Р.К - зам.директора по воспитательной работе; Темирханова Б.Б.- председателя попечительского совета, Эмануилиди Е.Н.- член родительского комитета, Жунусова Д.Р.- член родительского комитета, Рахимжанова А.Р.- член родительского комитета Нурымбекова Г.М. - медицинского работника составили настоящий акт в том, что с 2 сентября по 1 октября 2021 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся (по графику);
- 2) питание осуществляется по 2-х недельному меню, утвержденному директором школы и СЭС;
- 3) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) привезенная продукция реализуется в день поставки и не хранится (только проба);
- 5) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 6) члены комиссии отметили, что порции слишком большие (гарнир на обед и завтрак дети не съедают и значительная часть его уходит в отходы)
- 7) скучный рацион по свежим фруктам; в рационе детей они появляются два раза в неделю (яблоки);
- 8) достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток на молоке, компот из сухофруктов, кисель;
- 9) широкий ассортимент первых блюд (рассольник, крем-суп с сухариками, щи, суп с макаронными изделиями, борщ и т.д.); хорошие вкусовые качества.
- 10) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям не хватает, поэтому администрацией школы было принято решение: доставить недостающие стулья;
- 11) в столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук)

Предложения и рекомендации:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента в меню для

малообеспеченных учащихся, которые получают бесплатное горячее питание.

2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.
3. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
4. Провести консультации для родителей по вопросам организации питания в школе.

Члены комиссии по питанию:

Байгозинова Ж.Ш. 

Оспанов Р.К 

Темирханова Б.Б. 

Эмануилиди Е.Н. 

Рахимжанова А.Р 

Жунусова Д.Р. 

Сенникова Т.В 

Нурымбекова Г.М