

Класс 1 В



АКТ
по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1.

От « 23 » сентября 20 22 года.

Цель проверки: соответствие нормам работы столовой.

Санитарное состояние
столовой: санитарное состояние соответствует
нормам, в столовой чисто, аккуратно

Внешний вид работников
столовой: в халатах, колпаках, фартуках

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)
Организовано зашем, помогли руки, втерли дн.
содержанием и классной руководитель
организовано рассадил учащихся

Дисциплина учащихся во время приема
пищи: идеальная, во время еды не раз-
говаривают, классной руководит следит
за дисциплиной

Участие классных руководителей в процессе приема пищи
учащимися: классный руководитель активно участвует
в процессе организации, контролирует дисциплину

Соблюдение требований САНПИН к
меню: требования все соблюдены. Меню
соответствует САНПИН

Количество
отходов: есть отходы, но не много

Выводы и
предложения: все соответствует требованиям
родителей. Дети целенаправленно приносят
пенки, убрал за собой посуду и
уши.

Ознакомлена (зав. столовой) [подпись]

Члены комиссии:

Жаровина А.В. - Жаровина
Игнатенко З.В. - Игнатенко

Класс 2, "Б"



АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ№1.

От « 22 » сентября 2022 года.

Цель проверки:

Организованное посещение учащимися столовой под руководством классного руководителя.

Санитарное состояние

столовой: Хорошее

Внешний вид работников

столовой: Все одеты в халаты, кофты/косочки, фартуки.

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Большинство детей при посещении столовой руки моет с мылом.

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: Заходят на класс организованно, садятся за свои столы. Учитель контролирует детей.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащими: Учитель помогает рассаживаться детям. Следит, чтобы у всех была еда.

Соблюдение требований СанПиН к

меню: Соответствует нормам.

Количество

отходов: За четверть было: пюре/роговая котлета, салат овощной. Судя по классу 2 "Б". Большинство котлет из пюре не ели.

Выводы и

предложения:

- Меню соответствует потребностям детей в этот день.
- Заменить котлету роковую, на более «свежее» блюдо.

Ознакомлена (зав. столовой)

М.И. -

Члены комиссии:

О.И. Терезова
В.И. Иванова

О.И. Иванова

Класс

1 Б



Утверждаю
Директор ШЛ №1
Шарилова С.С.

АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШЛ №1

От « 16 » сентября 2022 года

Цель проверки:

соответствие санитарным нормам школьной столовой

Санитарное состояние

столовой: столы чистые, пол протирают, помещения проветривают после приема пищи

Внешний вид работников

столовой: работницы одеты по требованиям (халат, фартук, головной убор)

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Учащиеся моют руки, но не все вытирают / сушат руки

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: удовлетворительная, учащиеся не шумят, спокойно принимают пищу

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: классные руководители принимают активное участие в организации детей, следят за дисциплиной

Соблюдение требований СанПиН к

меню: меню соответствует требованиям СанПиН

Количество

отходов: среднее

Выводы и

предложения: В столовой не было меню на сегодняшний день, было на 15.09.2022. Основное блюдо по меню (плов с курицей) был приготовлен с нарушением количества.

Предложение: подавать салат порционно на каждого ребенка, а не в общем салатнике, чтобы избежать распространения вирусов, поскольку дети накладывают салат ложками из общего салатника.

Ознакомлена (зав. столовой)

Мож

Члены комиссии:

Ахметова Д.Д.

Воронина А.В.

Давыдова Д.А.

Класс

2-й



АКТ

по проверке школьной столовой родителями ШУ №1.

От « 9 » сентября 2022 года.

Цель проверки:

Санитарное состояние столовой. Проверка внешнего вида работников столовой. Подготовка ут-а к приему пищи.

Санитарное состояние

столовой: Столовая подготовлена к приему пищи, столы чистые, накрыты для учеников 2-х классов. Зеркала и раковина в чистой воде.

Внешний вид работников

столовой: соответствует требованиям: чистота, чистота - опрятный вид.

Подготовка учащихся к приему пищи (мытьё рук)

Под контролем классных руководителей проводится мытьё рук, рассадка учащихся для приема пищи.

Дисциплина учащихся во время приема

пищи: дисциплина соблюдается, ученики ведут себя спокойно, рассадка под контролем.

Участие классных руководителей в процессе приема пищи

учащимися: классные руководители приводят классы в столовую, принимают участие в приеме пищи, наблюдают за дисциплиной, далее отводят организованно ут-а в класс.

Соблюдение требований САНПИН к

меню меню составлено в соответствии с нормами САНПИН.

Количество

отходов: Минимальное.

Выводы и

предложения: меню в столовой разнообразное, соответствует нормам пищевого питания школьника.

Ознакомлена (зав. столовой)

И.И.

Члены комиссии:

Ермашова Ж. В. (зав.)
Абдурашипова А. М.