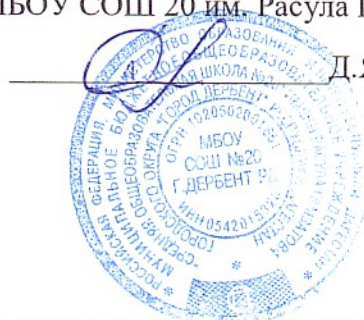


Утверждаю

Директор МБОУ СОШ 20 им. Расула Гамзатова

Д.Я. Абиева



Акт №1

Проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся в столовой образовательной организации

Дата проведения: 25 сентября 2023 года.

Время проверки: 10:10-10:40

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работников столовой, педагогов и обучающихся.

Меню:

Завтрак: Каша рисовая на молоке (200 гр.), масло сливочное порциями (15 гр.), какао с молоком (180 гр.), хлеб пшеничный (30 гр.), хлеб ржаной (10 гр.), яблоки (150 гр.)

Обед: Суп картофельный с бобовыми (чечевица) на бульоне (250 гр.), курица отварная (80 гр.), рис отварной (150 гр.), компот из смеси сухофруктов (180 гр.), хлеб пшеничный (40 гр.), хлеб ржаной (20 гр.), яблоки (150 гр.).

Родительский контроль в составе:

1. Представитель родительского комитета 1 «а» класса Рзаева Г.В.
2. Представитель родительского комитета 2 «б» Асланова Р.Ф.
3. Представитель родительского комитета «3 б» класса Абасова М.М.
4. Представитель родительского комитета 4 «а» класса Курбанова М.С.



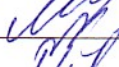

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню.
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.
4. Организация приема пищи учащимися, условия соблюдения личной гигиены учащихся.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания учащихся соответствует утвержденному меню.
2. Контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций подтвердила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Санитарное состояние обеденного зала - в норме, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
4. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, все классные руководители сопровождают свои классы, осуществляя контроль за соблюдением гигиены и правил поведения в столовой. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест достаточно.

Члены комиссии:

	Рзаева Г.В.
	Асланова Р.Ф.
	Абасова М.М.
	Курбанова М.С.

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ 20 им. Расула Гамзатова
Д.Я.Абиева



Акт №2

Проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся в столовой образовательной организации

Дата проведения: 24 октября 2023г.

Время проверки: 10:40-11:10.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работников столовой, педагогов и обучающихся.

Меню.

Завтрак: салат из свеклы с черносливом (100 г), макаронные изделия, запеченные с сыром (160 г), яйца вареные (40 г), компот из смеси сухофруктов (180 г), хлеб пшеничный (30 г), хлеб ржаной (10 г), печенье (30 г).

Обед: салат «Школьный» (100г), суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне (250г), котлеты «Школьные» (100 г), каша пшеничная рассыпчатая (150 г), сок (180 г), хлеб пшеничный (40 г), хлеб ржаной (20 г)

Родительский контроль в составе:

1. Представитель родительского комитета 1 «б» класса Рзаева Г.В.
2. Представитель родительского комитета 2 «а» класса Асланова Р.Ф.
3. Представитель родительского комитета «3 а» класса Абасова М.М.
4. Представитель родительского комитета 4 «а» класса Курбанова М.С.



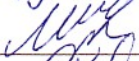

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню- перспективному меню.
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.
4. Организация приема пищи учащимися, условия соблюдения личной гигиены учащихся.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания учащихся соответствует утвержденному меню.
2. Контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций подтвердила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Санитарное состояние обеденного зала - в норме, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
4. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, все классные руководители сопровождают свои классы, осуществляя контроль за соблюдением гигиены и правил поведения в столовой. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест достаточно.

Члены комиссии:

	Рзаева Г.В.
	Асланова Р.Ф.
	Абасова М.М.
	Курбанова М.С.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ 20 им. Расула Гамзатова

Д.Я.Абиева



Акт №3

Проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся в столовой образовательной организации

Дата проведения: 24 ноября 2023.

Время проверки: 10:40-11:20.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работников столовой, педагогов и обучающихся.

Меню:

Завтрак. Салат из белокочанной капусты и моркови с растительным маслом (80 гр.), плов из говядины (250 гр.), сок (180), хлеб ржаной (10 гр.), хлеб пшеничный (30 гр.), вафли (40 гр.), йогурт.

Обед. Суп картофельный с пшеничной крупой на бульоне (250 гр.), филе курицы, тушенное в томатном соусе (100 гр.), макаронные изделия отварные (150 гр.), чай с сахаром (180 гр.), хлеб ржаной (10 гр.), хлеб пшеничный (30 гр.), яблоки (150 гр.)

Родительский контроль в составе:

1. Представитель родительского комитета 1 «б» класса Рзаева Г.В.
2. Представитель родительского комитета 2 «а» класса Асланова Р.Ф.
3. Представитель родительского комитета 3 «б» класса Абасова М.М.
4. Представитель родительского комитета 4 «а» класса Курбанова М.С.

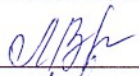



Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню- перспективному меню.
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.
4. Организация приема пищи учащимися, условия соблюдения личной гигиены учащихся.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания учащихся соответствует утвержденному меню.
2. Контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций подтвердила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
3. Санитарное состояние обеденного зала - в норме, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
4. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, все классные руководители сопровождают свои классы, осуществляя контроль за соблюдением гигиены и правил поведения в столовой. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых обучающихся, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест достаточно.

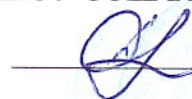
Члены комиссии:

	Рзаева Г.В.
	Асланова Р.Ф.
	Абасова М.М.
	Курбанова М.С.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ 20 им. Расула Гамзатова

Д.Я.Абиева



Акт №4

Проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся в столовой образовательной организации

Дата проведения: 22 декабря 2023.

Время проверки: 10:40-11:00.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работников столовой, педагогов и обучающихся.

Меню:

Завтрак. Салат из белокочанной капусты и моркови с растительным маслом (80 гр.), плов из говядины (250 гр.), сок (180), хлеб ржаной (10 гр.), хлеб пшеничный (30 гр.), вафли (40 гр.) заменены на печенье

Обед. Суп картофельный с пшеничной крупой на бульоне (250 гр.), филе курицы, тушенное в томатном соусе (100 гр.), макаронные изделия отварные (150 гр.), компот из смеси сухофруктов (180 гр.), хлеб ржаной (10 гр.), хлеб пшеничный (30 гр.), яблоки (150 гр.)

Родительский контроль в составе:

1. Представитель родительского комитета 1 «б» класса Рзаева Г.В.
2. Представитель родительского комитета 2 «а» класса Асланова Р.Ф.
3. Представитель родительского комитета 3 «б» класса Абасова М.М.
4. Представитель родительского комитета 4 «а» класса Курбанова М.С.

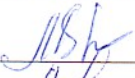



Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню.
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.
4. Организация приема пищи учащимися, условия соблюдения личной гигиены учащихся.

В результате проверки установлено:

1. В рационе питания учащихся 1-2 классов (завтрак) вафли заменены печеньем.
2. Контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций подтвердила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют меню и возрастным потребностям детей.
3. Санитарное состояние обеденного зала - в норме, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
4. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, все классные руководители сопровождают свои классы, осуществляя контроль за соблюдением гигиены и правил поведения в столовой. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых обучающихся, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест достаточно.

Члены комиссии:

	Рзаева Г.В.
	Асланова Р.Ф.
	Абасова М.М.
	Курбанова М.С.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ 20 им. РасулаГамзатова

Д.Я.Абиева

Акт №5

Проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся в столовой образовательной организации

Дата проведения: 23 января 2024.

Время проверки: 10:40-11:00.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работников столовой, педагогов и обучающихся.

Меню:

Завтрак. Макароны изделия, запеченные с сыром (160 гр.), яйца вареные (40 гр.), компот из смеси сухофруктов (180 гр.), хлеб ржаной (10 гр.), хлеб пшеничный (30 гр.),

Обед. Салат «Школьный» (80 гр.), суп картофельный с бобовыми (горох) на бульоне (250 гр.), котлеты «Школьные» (80 гр.), каша пшеничная рассыпчатая (150 гр.), чай с сахаром (180 гр.), хлеб пшеничный (30 гр.), хлеб ржаной (10 гр.).

Родительский контроль в составе:

1. Представитель родительского комитета 1 «б» класса Рзаева Г.В.
2. Представитель родительского комитета 2 «а» класса Асланова Р.Ф.
3. Представитель родительского комитета 4 «а» класса Курбанова М.С.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню.
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.
4. Организация приема пищи учащимися, условия соблюдения личной гигиены учащихся.

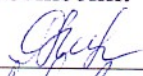
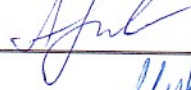
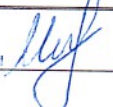
В результате проверки установлено:

1. Рацион питания учащихся соответствует утвержденному меню.
2. Контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций подтвердила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют меню и возрастным потребностям детей.

3. Санитарное состояние обеденного зала - в норме, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

4. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, все классные руководители сопровождают свои классы, осуществляя контроль за соблюдением гигиены и правил поведения в столовой. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых обучающихся, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест достаточно.

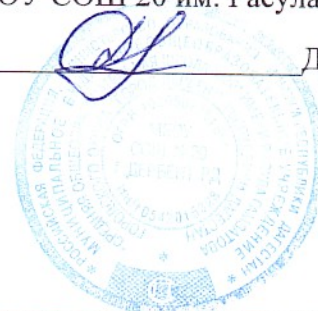
Члены комиссии:

	Рзаева Г.В.
	Асланова Р.Ф.
	Курбанова М.С.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ 20 им. Расула Гамзатова

Д.Я.Абиева



Акт № 6

Проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся в столовой образовательной организации

Дата проведения: 22 февраля 2024.

Время проверки: 10:40-11:00.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работников столовой, педагогов и обучающихся.

Меню:

Завтрак. Омлет натуральный (80 гр.), какао с молоком (180 гр.), хлеб пшеничный (30 гр.), хлеб ржаной (10 гр.), мандарин (140 гр.).

Обед. Суп картофельный с бобовыми (фасоль) на бульоне (250 гр.), рыба запеченная (80 гр.), гарнир «Овощная смесь» (150 гр.), чай с сахаром (180 гр.), хлеб пшеничный (30 гр.), хлеб ржаной (10 гр.).

Родительский контроль в составе:

1. Представитель родительского комитета 1 «б» класса Рзаева Г.В.
2. Представитель родительского комитета 2 «а» класса Асланова Р.Ф.
3. Представитель родительского комитета 3 «б» класса Абасова М.М.
4. Представитель родительского комитета 4 «а» класса Курбанова М.С.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:





1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню.
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.
4. Организация приема пищи учащимися, условия соблюдения личной гигиены учащихся.

В результате проверки установлено:

1. Рацион питания учащихся соответствует утвержденному меню-перспективному меню.

2. Контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций подтвердила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют меню и возрастным потребностям детей.
3. Санитарное состояние обеденного зала - в норме, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
4. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, все классные руководители сопровождают свои классы, осуществляя контроль за соблюдением гигиены и правил поведения в столовой. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых обучающихся, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест достаточно.





Члены комиссии:

	Рзаева Г.В.
	Асланова Р.Ф.
	Абасова М.М.
	Курбанова М.С.

В результате проверки установлено:

1. В рационе питания учащихся все соответствует утвержденному-перспективному меню.
2. Контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций подтвердила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют меню и возрастным потребностям детей.
3. Санитарное состояние обеденного зала - в норме, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
4. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, все классные руководители сопровождают свои классы, осуществляя контроль за соблюдением гигиены и правил поведения в столовой. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых обучающихся, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест достаточно.

Члены комиссии:

	Рзаева Г.В.
	Асланова Р.Ф.
	Абасова М.М.
	Курбанова М.С.

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ 20 им. РасулаГамзатова

Д.Я.Абиева



Акт №8

Проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся в столовой образовательной организации

Дата проведения: 24.04.2024

Время проверки: 10:40-11:20.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работников столовой, педагогов и обучающихся.

Меню:

Завтрак: запеканка из вермишели с яйцом (150) сыр порциями (20), хлеб пшеничный (30 гр.), хлеб ржаной (10 гр.), чай с сахаром (180)

Обед: суп-хинкал, курица отварная (выход 120 гр), каша гречневая рассыпчатая, компот из смеси сухофруктов (180), хлеб ржаной (20 гр.), хлеб пшеничный (40 гр.).

Родительский контроль в составе:

1. Представитель родительского комитета 1 «б» класса Рзаева Г.В.
2. Представитель родительского комитета 2 «а» класса Асланова Р.Ф.
3. Представитель родительского комитета 4 «а» класса Курбанова М.С.

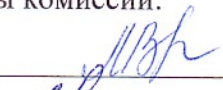
Провели проверку столовой по следующим вопросам:


1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню.
2. Качество готовой продукции.
3. Санитарное-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.
4. Организация приема пищи учащимися, условия соблюдения личной гигиены учащихся.

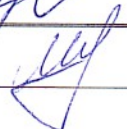
В результате проверки установлено:

1. В рационе питания учащихся все соответствует утвержденному.
2. Контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций подтвердила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, порции соответствуют меню и возрастным потребностям детей.
3. Санитарное состояние обеденного зала - в норме, сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.
4. Прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, все классные руководители сопровождают свои классы, осуществляя контроль за соблюдением гигиены и правил поведения в столовой. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-ых обучающихся, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест достаточно.

Члены комиссии:


_____ Рзаева Г.В.


_____ Асланова Р.Ф.


_____ Курбанова М.С.