

Акт №1

по итогам проведения родительского контроля организации
питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 09.09.2023г.

Время проверки: 10.50

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

Родительский контроль в составе:

1. Мацуховой И.Э.- члена комиссии общественного родительского контроля
 2. Батыровой Р.Х.– члена комиссии общественного родительского контроля
 3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания
- составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

На момент проверки установлено:

- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.


- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маска, перчатки).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

В ходе проверки нарушений не выявлено. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.


Предложения:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.


С протоколом ознакомлена повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

1. Кодзокова

М.Х. 

2. Шомахова

Д.Х. 

3. Жанимова

А.М. 

по итогам проведения родительского контроля организации
питания обучающихся

МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 22.09.2023г.

Время проверки: 10.50

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

Родительский контроль в составе:

2. Кодзоковой М.Х.- члена комиссии общественного родительского контроля
 2. Шомахова Д.Х.– члена комиссии общественного родительского контроля
 3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания
- составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

На момент проверки установлено:

- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.

- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маска, перчатки).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

В ходе проверки нарушений не выявлено. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

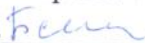
С протоколом ознакомлена повар Азикова М.М.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

1. Мацухова

И.А. 

2. Батырова

Р.Х. 

3. Жанимова

А.М. 

Акт №3
по итогам проведения родительского контроля организации
питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 06.10.2023г.

Время проверки: 10.50

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

Родительский контроль в составе:

3. Бороковой С.Т.- члена комиссии общественного родительского контроля
 2. Жантемироковой Д.В.– члена комиссии общественного родительского контроля
 3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания
- составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

На момент проверки установлено:

- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.

- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маска, перчатки).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

В ходе проверки нарушений не выявлено. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлена повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

1. Борокова

С.Т. 

2. Жантемир

окова

Д.В. 

—
3. Жанимова

А.М. 

Акт №4

по итогам проведения родительского контроля организации
питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 20.10.2023г.

Время проверки: 10.50

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

Родительский контроль в составе:

4. Гудовой К.А.- члена комиссии общественного
родительского контроля

2. Цеевой М.З.– члена комиссии общественного родительского контроля

3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания

составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

На момент проверки установлено:

- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.

- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маска, перчатки).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

В ходе проверки нарушений не выявлено. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлена повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

1. Гудова

К.А. 

2. Цеева

М.З. 

3. Жанимова

А.М. 

Акт №5
по итогам проведения родительского контроля организации
питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 01.11.2023г.

Время проверки: 09.10

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

Родительский контроль в составе:

5. Бегидовой Р.С.- члена комиссии общественного родительского контроля
 2. Шаваевой З.Х.– члена комиссии общественного родительского контроля
 3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания
- составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

На момент проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.

- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маска, перчатки).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

В ходе проверки нарушений не выявлено. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.


С протоколом ознакомлена повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

1. Бегидовой

Р.С. 

2. Шаваевой

3. Х. 

3. Жанимова

А.М. 

Акт №6

по итогам проведения родительского контроля организации
питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 22.11.2023г.

Время проверки: 09.10

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

Родительский контроль в составе:

6. Темирчиевой З.Х.- члена комиссии общественного
родительского контроля

2. Гудовой К.А.– члена комиссии общественного родительского
контроля

3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания
составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была
проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

На момент проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины. • Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маска, перчатки).

- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

В ходе проверки нарушений не выявлено. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлена повар Азикова М.М. 


Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

1. Темирчие

ва

З.Х. 

2. Гудова

К.А. 

3. Жанимова

А.М. 

Акт №7

по итогам проведения родительского контроля организации
питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 08.12.2023г.

Время проверки: 09.10

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

Родительский контроль в составе:

6. Халищовой И.А.- члена комиссии общественного родительского контроля
 2. Жантемироковой Ф.В.– члена комиссии общественного родительского контроля
 3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания
- составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

На момент проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины. • Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маска, перчатки).

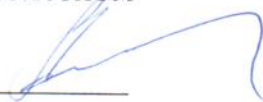
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.


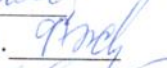
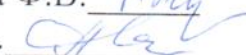
В ходе проверки нарушений не выявлено. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлена повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

1. Халишхова И.А. 
2. Жантемирокова Ф.В. 
3. Жанимова А.М. 

Акт №8
по итогам проведения родительского контроля организации
питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 22.12.2023г.

Время проверки: 09.10

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

Родительский контроль в составе:

7. Гетериевой О.А.- члена комиссии общественного родительского контроля
 2. Назрановой Р.Б.– члена комиссии общественного родительского контроля
 3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания
- составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

На момент проверки установлено:

- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маска, перчатки).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

В ходе проверки нарушений не выявлено. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлена повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

1. Гетериева

О.А. 

2.

Назранова

Р.Б. 

3. Жанимова

А.М. 

Акт №9

по итогам проведения родительского контроля организации
питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 26.01.2024г.

Время проверки: 09.10

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

Родительский контроль в составе:

1. Паштовой Ж.А.- члена комиссии общественного

родительского контроля

2. Хапцевой Ф.Х.- члена комиссии общественного родительского контроля

3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания

составили настоящий протокол в том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак нравится детям.

На момент проверки установлено:

- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маска, перчатки).
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной.

В ходе проверки нарушений не выявлено. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Предложения:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом ознакомлена повар Азикова М.М. Аз

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлен:

1. Паштовой

Ж.А. Ж.А. Паштовой

2. Хапцевой

Ф.Х. Хапцева Ф.Х.

3. Жанимова

А.М. А.М. Жанимова