

Акт №27

**проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им. Х.М.Шогенова» г.п.Чегем**

Дата проведения проверки: 18.05.2023г

Время проверки: 09.15 – 10.30

Комиссия в составе:


1. Домбирова Р.А.- члена комиссии общественного родительского контроля
2. Алхасова З.Б.члена комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. В столовой чисто. Проводится уборка помещений после каждого приема пищи. При входе висит санитайзер. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах;
2. Наличие меню на информационном стенде. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 10 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было.
3. Работники столовой доброжелательны. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки, маски.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Дети кушают с удовольствием.
6. Члены комиссии отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.


_____ Домбирова Р.А.


_____ Алхасова З.Б.

Акт №26
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№1

Дата проведения проверки: 04.05.2023г

Время проверки: 09.15 – 10.30

Комиссия в составе:

1. Домбирова Р.А.- члена комиссии общественного родительского контроля
2. Алхасова З.Б.члена комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

2. В столовой чисто. Проводится уборка помещений после каждого приема пищи. При входе висит санитайзер. Горячее питание предоставляется всем

обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах;

2. Наличие меню на информационном стенде. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 10 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было.

3. Работники столовой доброжелательны. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки, маски.

4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.

5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Дети кушают с удовольствием.

6. Члены комиссии отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.

8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.


Домбирова Р.А.


Алхасова З.Б.

Акт №25
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им. Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 19.04.2023г

Время проверки: 09.15 – 10.30

Комиссия в составе:


1. Назранова А.А.- члена комиссии общественного родительского контроля
2. Шогенова Х.М.- члена комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

3. В столовой чисто. Проводится уборка помещений после каждого приема пищи. При входе висит санитайзер. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах;
2. Наличие меню на информационном стенде. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 10 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было.
3. Работники столовой доброжелательны. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки, маски.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Дети кушают с удовольствием.
6. Члены комиссии отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.


_____ Назранова А.А.


_____ Шогенова Х.М.

Акт №18
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 09.02.2023г

Время проверки: 09.15 - 09.35

Комиссия в составе:

1. Паштова Ж.А.- член комиссии общественного родительского контроля
2. Хапцева Ф.Х.- член комиссии общественного родительского контроля
- Бегидова Лариса Касымовна - медицинская сестра


На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Проводится уборка помещений после каждого приема пищи. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах;
2. Наличие меню на информационном стенде. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки, маски.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. Дети кушают с удовольствием.
6. Члены комиссии отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 Паштова Ж.А.

 Хапцева Ф.Х.

Акт
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 23.03.2023г

Время проверки: 10.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Кодзокова М.Х.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Кодзокова М.А.- члена комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.

За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.

2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 10 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.

3. 4. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;

5. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.

6. Члены комиссии отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.

7. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.

8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 Кодзокова М.Х.

 Кодзокова М.А.

Акт № 23
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 05.04.2023г

Время проверки: 9.15- 09.35.

Комиссия в составе:


1. Домбирова Р.А.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Алхасова З.Б.- члена комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 10 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;
5. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
6. Члены комиссии отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.


_____ Домбирова Р.А.


_____ Алхасова З.Б.

Акт № 20
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 09.03.2023г

Время проверки: 10.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Батырова Ф.Р.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Батырова З.З.- члена комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 10 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;
5. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
6. Члены комиссии отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.


_____ Батырова Ф.Р.


_____ Батырова З.З.

Акт №12
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 12.01.2023г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:


1. Батырова З.Х.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Алхасова М.М.- члена комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;
2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 10 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
6. Члены комиссии отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой. 8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 Батырова З.Х.

 Алхасова М.М.

Акт
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 28.11.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

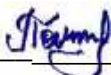
1. Паштова Ж.А.-председатель комиссии общественного родительского контроля
2. Хапцева Ф.Х.-член комиссии общественного родительского контроля


На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;
2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 /Паштова Ж.А./

 /Хапцева Ф.Х./

Акт
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 05.12.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Шогенова Л.З- член комиссии общественного родительского контроля
2. Ахаева Л.Х.- член комиссии общественного родительского контроля
3. Бегидова Лариса Касымовна - медицинская сестра


На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах;
2. Наличие меню на информационном стенде. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки, маски.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 /Шогенова Л.З./

 /Ахаева Л.Х./

Протокол №1
проверки организации горячего питания
обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 05.09.2022 г.

Время проверки: 9.15- 9.35 час. (1 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Назрановой А.А.- члена комиссии общественного родительского контроля
2. Шогеновой Х.М. – члена комиссии общественного родительского контроля
3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания

составили настоящий протокол в том, что 05.09. 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

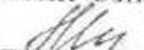
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами, используют дез. средства.
5. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

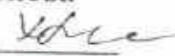

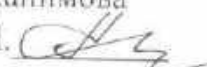
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Шогенова
Х.М. 
2. Назранова
А.А. 
3. Жанимова
А.М. 

Акт №1
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 05.09.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Назранова А.А.-член комиссии общественного родительского контроля
2. Шогенова Х.М.-член комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;

2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 Назранова А.А.-

 /Шогенова Х.М./

Протокол №2
проверки организации горячего питания
обучающихся МКОУ «СОШ №2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 12.09.2022 г.

Время проверки: 9.15- 9.35 час. (1 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Батыровой З.Х.- члена комиссии общественного родительского контроля
2. Алхасовой М.М.– члена комиссии общественного родительского контроля
3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания

составили настоящий протокол в том, что 12.09. 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами, используют дез. средства.
5. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Азикова М.М. _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Батырова

З.Х. 

2. Алхасова

М.М. 

3. Жанимова

А.М. 

Акт №2

проверки общественной родительской комиссии по контролю качества организации горячего питания обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 12.09.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Батыровой З.Х.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Алхасовой А.А.-члена комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;

2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.


_____/Батырова З.Х./


_____/Алхасова М.М./

Протокол №3
проверки организации горячего питания
обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 19.09.2022 г.

Время проверки: 9.15- 9.35 час. (1 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Бичоевой С.М.- члена комиссии общественного родительского контроля
2. Канкуловой М.Х.- члена комиссии общественного родительского контроля
3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания

составили настоящий протокол в том, что 19.09. 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

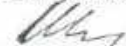
В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами, используют дез. средства.
5. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).


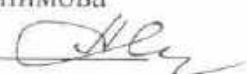
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Бичоева
С.М. 
2. Канкулова
М.Х. 
3. Жанимова
А.М. 

Акт №3
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 19.09.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Бичоевой С.М.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Канкуловой М.Х.-члена комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;

2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 /Бичоевой С.М./

 /Канкуловой М.Х./

Протокол №4

проверки организации горячего питания
обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 26.09.2022 г.

Время проверки: 9.15- 9.35 час. (2 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Блиевой Л.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 26.09. 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.


В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами, используют дез. средства.
5. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Блиевой

Л.Х. 

2. Гудовой

К.А. 

3. Жанимова

А.М. 

Акт №4

проверки общественной родительской комиссии по контролю качества организации горячего питания обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 26.09.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Блиевой Л.К.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Гудовой К.А.- члена комиссии общественного родительского контроля


На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;

2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 /Блиевой Л.И./

 /Гудовой К.А./

Протокол №5

проверки организации горячего питания
обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 03.10.2022 г.

Время проверки: 9.15- 9.35 час. (2 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Халишховой И.А.- члена комиссии общественного родительского контроля
 2. Жантемировой Ф.В.– члена комиссии общественного родительского контроля
 3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания
- составили настоящий протокол в том, что 03.10.2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.


В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами, используют дез. средства.
5. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:


Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Халишхова

И.А. 

2. Жантемирок

ова
Ф.В. 

3. Жанимова

А.М. 

Акт №5
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 03.10.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Халишховой И.А.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Жантемировой Ф.В.- члена комиссии общественного родительского контроля


На момент проверки установлено:


№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;

2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 /Халишхова И.А./

 /Жантемирокова Ф.В./

Протокол №6

проверки организации горячего питания
обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 10.10.2022 г.

Время проверки: 9.15- 9.35 час. (большая перемена)

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 10.10.2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами, используют дез. средства.
5. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).




ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Паштова
Ж.А. 
2. Хапцева
Ф.Х. 
3. Жанимова
А.М. 

Акт №5
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ №2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 10.10.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Паштовой Ж.А.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Хапцевой Ф.Х.- члена комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

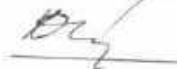
№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;

2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 /Паштова Ж.А./

 /Хапцева Ф.Х./

Протокол №7

проверки организации горячего питания
обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 17.10.2022 г.

Время проверки: 9.15- 9.35 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Шогеновой Л.З.- члена комиссии общественного родительского контроля
2. Ахаевой Л.Х.– члена комиссии общественного родительского контроля
3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания

составили настоящий протокол в том, что 17.10.2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами, используют дез. средства.
5. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:


Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.


С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Шогеновой
Л.З. 

2. Ахаевой
Л.Х. 

3. Жанимова
А.М. 

Акт №7
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 17.10.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Шогеновой Л.З.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Ахаевой Л.Х.- члена комиссии общественного родительского контроля


На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;

2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 /Шогенова Л.З./

 /Ахаева Л.Х./

Протокол №8

проверки организации горячего питания
обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 14.11.2022 г.

Время проверки: 9.15- 9.35 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Назрановой А.А.- члена комиссии общественного родительского контроля
 2. Шогеновой Х.М.- члена комиссии общественного родительского контроля
 3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания
- составили настоящий протокол в том, что 14.11.2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.


В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами, используют дез. средства.
5. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).




ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Шогенова
Х.М. 
2. Назранова
А.А. 
3. Жанимова
А.М. 

Акт №8
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 14.11.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Шогеновой Х.М.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Назрановой А.А.- члена комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;

2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 /Шогенова Х.М./

 /Назранова А.А./

Протокол №9
проверки организации горячего питания
обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 21.11.2022 г.

Время проверки: 9.15- 9.35 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Батыровой Ф.Х.- члена комиссии общественного родительского контроля
2. Батыровой З.М.– члена комиссии общественного родительского контроля
3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания

составили настоящий протокол в том, что 21.11.2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.


В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами, используют дез. средства.
5. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).




ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Батырова
Ф.Х. 
2. Батырова
З.М. 
3. Жанимова
А.М. 

Акт №9
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 21.11.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Батыровой Ф.Х.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Батыровой З.М.- члена комиссии общественного родительского контроля


На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;

2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 /Батырова Ф.Х./

 /Батырова З.М./

Протокол №10

проверки организации горячего питания
обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 28.11.2022г.

Время проверки: 9.15- 9.35 час. (большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Кодзоковой М.Х.- члена комиссии общественного родительского контроля
 2. Кодзоковой М.А.– члена комиссии общественного родительского контроля
 3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания
- составили настоящий протокол в том, что 28.11.2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами, используют дез. средства.
5. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).




ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Азикова М.М. _____

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Кодзокова
М.Х. 
2. Кодзокова
М.А. 
3. Жанимова
А.М. 

Акт №10

проверки общественной родительской комиссии по контролю качества организации горячего питания обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 28.11.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Кодзоковой М.Х.-члена комиссии общественного родительского контроля
2. Кодзоковой М.А.- члена комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах, предоставляется горячее питание;

2. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было. Наличие меню на информационном стенде.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 /Кодзоковой М.Х./

 /Кодзоковой М.А./

11

Протокол № 99

проверки организации горячего питания
обучающихся МКОУ «СОШ №2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 05.12.2022 г.

Время проверки: 9.15- 9.35 час. (1 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

1. Шогенова Л.З.- члена комиссии общественного родительского контроля
2. Ахаева Л.Х. – члена комиссии общественного родительского контроля
3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания


составили настоящий протокол в том, что 05.12. 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

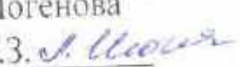


1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами, используют дез. средства.
5. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:
повар Азикова М.М. 

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Шогенова
Л.З. 
2. Ахаева
Л.Х. 
3. Жанимова
А.М. 

Акт
проверки общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 05.12.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Шогенова Л.З- член комиссии общественного родительского контроля
2. Ахаева Л.Х.- член комиссии общественного родительского контроля
3. Бегидова Лариса Касымовна - медицинская сестра

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах;

2. Наличие меню на информационном стенде. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки, маски.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Л. Шогенова / Шогенова Л.З. /

Л. Ахаева / Ахаева Л.Х. /

Протокол 12

проверки организации горячего питания
обучающихся МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проверки: 12.12.2022 г.

Время проверки: 9.15- 9.35 час. (1 большая перемена)

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

Родительский контроль в составе:

4. Буговой Р.Л.- члена комиссии общественного родительского контроля
2. Бичоевой С.М. – члена комиссии общественного родительского контроля
3. Жанимовой А.М.- ответственной за организацию питания

составили настоящий протокол в том, что 12 декабря 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.


В ходе проверки установлено:

22. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
23. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
24. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
25. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Вытирают руки бумажными полотенцами, используют дез. средства.
26. В обеденном зале стол накрыт для каждого класса отдельно, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
27. Все классные руководители сопровождают свои классы.
28. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.


С протоколом комиссии ознакомлена:

повар Азикова М.М. 

Родительский контроль

в составе с протоколом ознакомлены:

7. Бугова
Р.Л. 

8. Бичоева
С.М. 

3. Жанимова
А.М. 

Акт
проведения общественной родительской комиссии по контролю
качества организации горячего питания обучающихся
МКОУ «СОШ№2 им.Х.М.Шогенова» г.п.Чегем

Дата проведения проверки: 12.12.2022г

Время проверки: 9.15 - 11.25.

Комиссия в составе:

1. Батырова Эмилия Анатольевна - член профкома школы;
2. Бегидова Лариса Касымовна - медицинская сестра
3. Бугова Равида Леонидовна - председатель комиссии общественного родительского контроля
4. Бичоева Светлана Муаедовна - член комиссии общественного родительского контроля

На момент проверки установлено:

№	Вопрос	да	нет
1	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	+	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли регламентированное меню циклическим меню, количество приемов пищи режиму функционирования организации?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
9	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
11	Обнаружилась ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+


14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+
----	--	--	---


Выводы:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы 1-4 класс и детям льготной категории, обучающимся в 5-11 классах;
2. Наличие меню на информационном стенде. Меню составлено на текущий день, а также в наличии 12 дневное меню. Замены одних продуктов и блюд на другие произведено не было.
3. Внешний вид персонала соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: специальная одежда чистая, в наличии головные уборы, есть одноразовые перчатки, маски.
4. Обучающихся в столовую сопровождает классный руководитель.
5. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
6. Члены комиссии попробовали блюда на вкус и отметили, что блюда приготовлено по технологии, из свежих продуктов, внешний вид блюда привлекательный, аппетитный. Вкусовые качества соответствуют. Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню.
7. При общении с детьми выяснили, что детям нравятся блюда, приготовленные в столовой.
8. Комиссия установила, что работа школьной столовой соответствует требованиям. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

 Батырова Э.А./

 Бегидова Л.К./

 Бугова Р.Л./

 Бичоева С.М./