

Акт

проверки организации питания в столовой
МКОУ «Гимназия №13 г. Черкесска»

Мы, нижеподписавшиеся,

Тедмишева Д. К. ч. родительской комиссии
Бимматова Д. А. ч.

Составили настоящий акт в том, что « 07 » 09 2023 года была проверка организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Битора соответствует заявленному
меню. Еда светлая, горячая, вкусная.
Организован питанием: ч. входы в
столовую ставят дезинфекцию, клас-
сые руководители.
Накрыты отдельно столы для
каждого класса. Работники столо-
вой выполняют свою работу в
специальной форме. С ними сво-
бод нет никакой талон.

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям проверить беспр-
а правильное питание.

Подписи членов комиссии:

Тедмишева
Бимматова

С актом комиссии ознакомлена:

Протокол
Проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся
МКОУ «Гимназия №13 г. Черкесска»
комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 04.12.2023
Время проверки: 13ч. 10 мин.
Классы (питались) 4а, 3а, 3б

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

Родительский контроль в составе:

1. Швачкина Наталья Федоровна
2. _____
3. _____

Составили настоящий протокол в том, что _____ (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют (соответствует/не соответствует) утвержденному меню, по опросам обучающихся, завтрак/обед детям нравится (нравится/иное).
2. Проведена и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие (высокие, средние, низкие), качество обработки соответствует (соответствует) предъявляемым требованиям. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют и возрастной потребности детей.
3. В столовой чисто, светло, уютно, санитарные нормы соблюдаются.
4. Организация питания: во время питания в столовой находятся классные руководители, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки, следят за питанием детей да (да, нет, не все). Для мытья рук имеется 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки бумажными полотенцами.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают (соблюдают/не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепчики, форма).

Предложения:

1. _____
2. _____

С протоколом комиссии ознакомлены:

Л.М. Балова Балова Л.М., заведующая производством
Ф.А. Аргунова Аргунова Ф.А., Заместитель директора по ВР

Родительский контроль проводили:

1. Швачкина Н.Ф. / Швачкина
2. _____ / _____
3. _____ / _____

Протокол
Проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся
МКОУ «Гимназия №13 г. Черкесска»
комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 06.11.2023г.
Время проверки: 15.00
Классы (питались) 2а, 2б, 2в, 2г, 3б

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

Родительский контроль в составе:

1. Балова Л.В.
2. Тедгучиева Э.Э.
3. _____

Составили настоящий протокол в том, что 06.11.2023г. (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствует (соответствует/не соответствует) утвержденному меню, по опросам обучающихся, завтрак/обед детям нравится (нравится/иное).
2. Проведена и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие (высокие, средние, низкие), качество обработки соответствует (соответствует) предъявляемым требованиям. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют и возрастной потребности детей.
3. В столовой чисто, светло, уютно, санитарные нормы соблюдаются.
4. Организация питания: во время питания в столовой находятся классные руководители, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки, следят за питанием детей да (да, нет, не все). Для мытья рук имеется 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки бумажными полотенцами.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают (соблюдают/не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепчики, форма).

Предложения:

1. _____
2. _____

С протоколом комиссии ознакомлены:

Балова Л.М., заведующая производством
Аргунова Ф.А., Заместитель директора по ВР

Родительский контроль проводили:

1. Балова Марина В.
2. Тедгучиева Э.Э.
3. _____

DCP-7057R

Меню
Очистить

OK

Стоп / Выход

Старт

Протокол
Проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся
МКОУ «Гимназия №13 г. Черкесска»
комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 20.10.2023г
Время проверки: 15,00
Классы (питались) 2а, 2б, 2в, 2г, 3б

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

Родительский контроль в составе:

1. Лироженко Кристина В.
2. Новикова Ира В.
3. _____

Составили настоящий протокол в том, что 20.10.2023г (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствует (соответствует/не соответствует) утвержденному меню, по опросам обучающихся, завтрак/обед детям нравится (нравится/иное).
2. Проведена и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие (высокие, средние, низкие), качество обработки соответствует (соответствует) предъявляемым требованиям. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют и возрастной потребности детей.
3. В столовой чисто, светло, уютно, санитарные нормы соблюдаются.
4. Организация питания: во время питания в столовой находятся классные руководители, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки, следят за питанием детей да (да, нет, не все). Для мытья рук имеется 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки бумажными полотенцами.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают (соблюдают/не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепчики, форма).

Предложения:

1. Родителям провести беседу по правильному
2. питанию.

С протоколом комиссии ознакомлены:

Ира Новикова Балова Л.М., заведующая производством

Кристина Лироженко Аргунова Ф.А., Заместитель директора по ВР

Родительский контроль проводили:

1. Лироженко К.В. / Ира Новикова
2. Новикова И.В. / Кристина Лироженко
3. _____ / _____

Протокол
Проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся
МКОУ «Гимназия №13 г. Черкесска»
комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 06.10.2023
Время проверки: 10:20
Классы (питались) 4а, б, в

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

Родительский контроль в составе:

1. Бастаковой Д.К.
2. Тосуевой Б.М.
3. _____

Составили настоящий протокол в том, что 06.10.2023 (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда сметв. (соответствует/не соответствует) утвержденному меню, по опросам обучающихся, завтрак/обед детям нравится (нравится/иное).
2. Проведена и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие (высокие, средние, низкие), качество обработки соответств. (соответствует) предъявляемым требованиям. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют и возрастной потребности детей.
3. В столовой чисто, светло, уютно, санитарные нормы соблюдаются.
4. Организация питания: во время питания в столовой находятся классные руководители, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки, следят за питанием детей да (да, нет, не все). Для мытья рук имеется 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки бумажными полотенцами.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают (соблюдают/не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепчики, форма).

Предложения:

1. Всеми учащимся ניתаться здоровой и вкусной пищи.
2. _____

С протоколом комиссии ознакомлены:

Балова Л.М., заведующая производством
Аргунова Ф.А., Заместитель директора по ВР

Родительский контроль проводили:

1. Бастакова Д.К. / Бастакова Д.К.
2. Тосуева Б.М. / Тосуева Б.М.
3. _____ / _____

Протокол
Проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся
МКОУ «Гимназия №13 г. Черкесска»
комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 21.09.23
Время проверки: 10:30
Классы (питались) 4а,б,в

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

Родительский контроль в составе:

1. Фомин Е. В.
2. Кашин С. К.
3. _____

Составили настоящий протокол в том, что 21.09.23 (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда выбелены (соответствует/не соответствует) утвержденному меню, по опросам обучающихся, завтрак/обед детям нравится (нравится/иное).
2. Проведена и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие (высокие, средние, низкие), качество обработки выбелены (соответствует) предъявляемым требованиям. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют и возрастной потребности детей.
3. В столовой чисто, светло, уютно, санитарные нормы соблюдаются.
4. Организация питания: во время питания в столовой находятся классные руководители, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки, следят за питанием детей да (да, нет, не все). Для мытья рук имеется 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки бумажными полотенцами.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдая (соблюдают/не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепчики, форма).

Предложения:

1. Провести беседу с родителями о укреплении здоровья
2. _____

С протоколом комиссии ознакомлены:

_____ Балова Л.М., заведующая производством
_____ Аргунова Ф.А., Заместитель директора по ВР

Родительский контроль проводили:

1. Фомин Е. В. / _____
2. Кашин С. К. / _____
3. _____ / _____

Протокол
Проверки организации в школьной столовой горячего питания обучающихся
МКОУ «Гимназия №13 г. Черкесска»
комиссией родительского контроля.

Дата проверки: 20.11.2023г
Время проверки: 8ч40мин
Классы (питались) 1а, б, в, г

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

Родительский контроль в составе:

1. Карабашева Марина Т
2. Заборишкая Эрика Н
3. _____

Составили настоящий протокол в том, что _____ (дата) родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствует (соответствует/не соответствует) утвержденному меню, по опросам обучающихся, завтрак/обед детям нравится (нравится/иное).
2. Проведена и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие (высокие, средние, низкие), качество обработки соответствует (соответствует) предъявляемым требованиям. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют и возрастной потребности детей.
3. В столовой чисто, светло, уютно, санитарные нормы соблюдаются.
4. Организация питания: во время питания в столовой находятся классные руководители, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки, следят за питанием детей да (да, нет, не все). Для мытья рук имеется 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки бумажными полотенцами.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают (соблюдают/не соблюдают) гигиенические требования при работе в столовой (перчатки, чепчики, форма).

Предложения:

1. Родителям провести беседу по правилам-молитву питания!
2. _____

С протоколом комиссии ознакомлены:

_____ Балова Л.М., заведующая производством
_____ Аргунова Ф.А., Заместитель директора по ВР

Родительский контроль проводили:

1. Карабашева М.Т. / Т.Клинт
2. Заборишкая Э.Н. / Заб
3. _____ / _____