

Акт №6
по итогам проведения
родительского контроля по горячему питанию в МКОУ «СОШа.Бесленей».

5.02..2021.Время: 11.30

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШа.Бесленей», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Агова Ф.,
Хакунов М.,
Охтова Лилия,
Кячева М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШа.Бесленей».

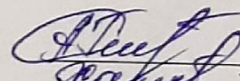
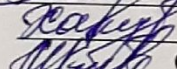

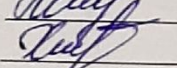
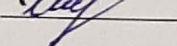
На момент проверки в меню отмечены полное соответствие с десятидневным меню:

- 1.Свекольник
- 2.биточки мясные из говядины
- 3.рис отварной
- 4.соус томатный с овощами
- 5.компот из смеси сухофруктов
- 6.хлеб пшенично -ржаной
- 7.хлеб пшеничный
- 8.салат витаминный

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят классные руководители, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи салфеток или бумажных полотенец..
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Вывод: в МКОУ «СОШа.Бесленей», организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 Агова Ф.
 Хакунов М.
 Охтова Лилия
 Кячева М.
 Хожева А.

Акт №5

по итогам проведения
родительского контроля по горячему питанию в МКОУ «СОШа.Бесленей».

4.12..2020.

Время: 11.30

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШа.Бесленей», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Агова Ф.,
Хакунов М.,
Охтова Лилия,
Кячева М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШа.Бесленей».

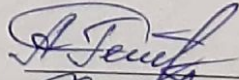
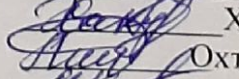
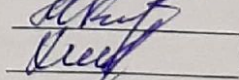


На момент проверки проверили соответствие меню на данный день:

- Суп с макаронами
- Гречка отварная, соус красный с овощами, шницель из говядины
- Слат из белокачанной капусты
- Компот из свежих фруктов
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии шницелей жареных.
- При дегустации отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят классные руководители, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи салфеток или бумажных полотенец..
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- Спецдежда работников пищеблока соответствует нынешним требованиям в условиях пандемии: перчатки, маски, чепчик, обувь. Столы и стулья всем хватает.

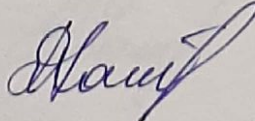
Мытье и обработка посуды проводится при соблюдении всех требований СанПин.

Вывод: в МКОУ «СОШа.Бесленей», организовано предоставление горячего питания школьников с0, 1 по 4 класс. Сегодняшняя проверка признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 Агова Ф.
 Хакунов М.
 Охтова Лилия
 Кячева М.
 Хожева А.

Секретарь



Хатуова Д.

Акт №7
по итогам проведения
родительского контроля по горячему питанию в МКОУ «СОШа.Бесленей».

16.02..2021.

Время: 11.30

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШа.Бесленей», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Агова Ф.,
Хакунов М.,
Охтова Лилия,
Кячева М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШа.Бесленей».

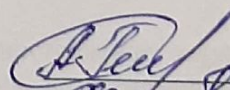
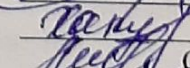
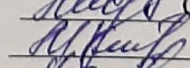
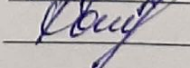

На момент проверки в меню отмечены полное соответствие с десятидневным меню:

- 1.Салат витаминный,
- 2.рассольник ленинградский со сметаной
- 3.котлеты из говядины
- 4.Каша гречневая рассыпчатая
- 5.Соус томатный с овощами
6. Компот из свежих фруктов
- 7.Хлеб пшенично –ржаной,
- 8.хлеб пшеничный

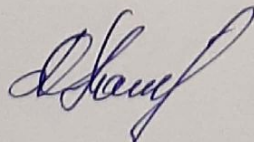
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят классные руководители, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи салфеток или бумажных полотенец.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Вывод: в МКОУ «СОШа.Бесленей», организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 Агова Ф.
 Хакунов М.
 Охтова Лилия
 Кячева М.
 Хожева А.

Секретарь



Хатуова Д.

Акт №8
по итогам проведения
родительского контроля по горячему питанию в МКОУ «СОШ а.Бесленей».

16.03..2021.Время: 11.30

Цель проведения родительского контроля: предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «СОШа.Бесленей», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Агова Ф.,
Хакунов М.,
Охтова Лилия,
Кячева М.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «СОШа.Бесленей».

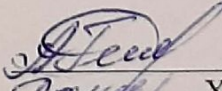
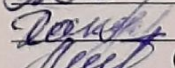
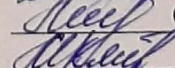
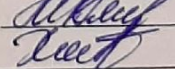
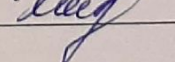
На момент проверки в меню отмечены полное соответствие с десятидневным меню:

- 1.Свекольник
- 2.биточки мясные из говядины
- 3.рис отварной
- 4.соус томатный с овощами
- 5.компот из смеси сухофруктов
- 6.хлеб пшенично -ржаной
- 7.хлеб пшеничный
- 8.салат из свежей капусты

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников», «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных. При взвешивании котлетки показали 80гр., что соответствует нормам.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят классные руководители, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи салфеток или бумажных полотенец.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Сломанные стулья - табуретки в столовой заменены на новые. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Вывод: в МКОУ «СОШа.Бесленей», организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

 Агова Ф.
 Хакунов М.
 Охтова Лилия
 Кячева М.
 Хожева А.