

АКТ №.....1.....
 проверки «Родительского контроля»
 горячего питания в школьной столовой
 МКОУ «Городовиковская СОШ №2»

от 30 04 2022 года

Время проверки: 10⁰⁰

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

Комиссия в составе:

- Давыдова В.Р.- родительская общественность
- Филиппова С. - родительская общественность
- Лашкина Н.А.- родительская общественность
-- родительская общественность
- Шевченко Д.В.- зам. директора по ВР
- Холоденко В.Э. – социальный педагог
- Манжикова Г.Н.- медицинская сестра

составили настоящий акт в том, что «...30...» апреля 2022 года родительским контролем была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится/ не нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки/ удовлетворительны/ не удовлетворительны, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют / не соответствует меню и возрастной потребности детей.

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Курица тушеная с овощами, рис отварной	285 гр.	285 гр.
Хлеб, печеное	100 гр.	100 гр.
Компот из сухофруктов	200 гр.	200 гр.
Салат из помидоров	100 гр.	100 гр.

4. Организация питания: у входа в столовую стоят/ не стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для каждого класса обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает/ не хватает.
6. Классные руководители сопровождают/ не сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают / не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: Жушма Т.М., завхоз.
Родительский контроль в составе с актом ознакомлены:

1. Довченко В.Р.
2. Давыдова С.
3. Давыдова Н.Т.
4. Давыдова В.В.
5. Давыдова В.Т.
6. Матильда Т.М.
7. _____

АКТ №.....²
 проверки «Родительского контроля»
 горячего питания в школьной столовой
 МКОУ «Городовиковская СОШ №2»

от 27 10 2022 года

Время проверки: 10⁰⁵

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

Комиссия в составе:

-- родительская общественность
- - родительская общественность
- Тамаровская А.В......- родительская общественность
- Амалобоева Э.И......- родительская общественность
- Шевченко Д.В.- зам. директора по ВР
- Холоденко В.Э..... - социальный педагог
- Манжикова Г.Н.....- медицинская сестра

составили настоящий акт в том, что «27».....10.....2022 года родительским контролем была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится/ не нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки/ удовлетворительны/ не удовлетворительны, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют / не соответствует меню и возрастной потребности детей.

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>Тертая в соусе карто- фельное пюре</u>	<u>305г</u>	<u>305г</u>
<u>Мед. печенье</u>	<u>60</u>	<u>6г</u>
<u>Сок</u>	<u>200</u>	<u>200</u>

4. Организация питания: у входа в столовую стоят/ не стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для все-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает/ не хватает.
6. Классные руководители сопровождают/ не сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают/ не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: Д. Дегреева Т. С.
Родительский контроль в составе с актом ознакомлены:

1. Тамара А. И. Д. Д.
2. Александрова В. А. Д. Д.
3. Богданов В. В. Д. Д.
4. Михайлова В. В. Д. Д.
5. Михайлова В. В. Д. Д.
6. _____
7. _____

АКТ №...3.....
проверки «Родительского контроля»
горячего питания в школьной столовой
МКОУ «Городовиковская СОШ №2»

от 16 11 2022 года

Время проверки: 10⁰⁰

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

Комиссия в составе:

Зарченко Т.С......- родительская общественность
Власенко И.А...... - родительская общественность
.....- родительская общественность
.....- родительская общественность
Шевченко Д.В..- зам. директора по ВР
Холоденко В.Э..... - социальный педагог
Манжикова Г.Н.....- медицинская сестра

составили настоящий акт в том, что «16».....11.....2022 года родительским контролем была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится/ не нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки/ удовлетворительны/ не удовлетворительны, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют / не соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>каши гречневая, чилиши</u>	<u>335</u>	<u>336</u>
<u>салат из свежих огурцов</u>	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>тесто</u>	<u>50</u>	<u>50</u>
<u>кисель фруктовый</u>	<u>200</u>	<u>200</u>

4. Организация питания: у входа в столовую стоят/ не стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для ___-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает/ не хватает.
6. Классные руководители сопровождают/ не сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают/ не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена : Журикова Д.И.
Родительский контроль в составе с актом ознакомлены:

1. Гарченко Ч.С. Гарч
2. Викторова С.А. Вик
3. Григорьев В.В. Григ
4. Мельникова Е.В. Мель
5. Мамкина Г.И. Мам
6. Клевченко Д.В. Клев
7. _____

АКТ №.....⁴.....
 проверки «Родительского контроля»
 горячего питания в школьной столовой
 МКОУ «Городовиковская СОШ №2»

от 24.12.2022 года

Время проверки: 10.02 (завтрак)

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

Комиссия в составе:

- Савченко А.Т...... - родительская общественность
Мидескина А.В...... - родительская общественность
 - родительская общественность
 - родительская общественность
 Шевченко Д.В. - зам. директора по ВР
 Холоденко В.Э..... - социальный педагог
 Манжикова Г.Н..... - медицинская сестра

составили настоящий акт в том, что «.....».....202__ года родительским контролем была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится/ не нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки/ удовлетворительны/ не удовлетворительны, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют / не соответствует меню и возрастной потребности детей.

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>Каша пшеничная манная молочная</u>	<u>200</u>	<u>202</u>
<u>Духовный с соевым и овощами</u>	<u>80</u>	<u>80</u>
<u>Здешко</u>	<u>180</u>	<u>182</u>
<u>Сек, конфеты</u>	<u>240</u>	<u>240</u>

4. Организация питания: у входа в столовую стоят/ не стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 50-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает/ не хватает.
6. Классные руководители сопровождают/ не сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают / не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: Журикова Т. М.
Родительский контроль в составе с актом ознакомлены:

1. Шевченко Д. В. Журикова Т. М.
2. Косарева Е. А. Журикова Т. М.
3. Матвиенко О. М. Журикова Т. М.
4. Савченко А. Т. Журикова Т. М.
5. Борисенко И. В. Журикова Т. М.
6. _____
7. _____

АКТ №...5.....
проверки «Родительского контроля»
горячего питания в школьной столовой
МКОУ «Городовиковская СОШ №2»

от 20.01 2023 года

Время проверки: 10:00

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

Комиссия в составе:

Булдулова А.Н......- родительская общественность
Вадимова А.К...... - родительская общественность
.....- родительская общественность
.....- родительская общественность
Шевченко Д.В. Шевченко.....- зам. директора по ВР
Холоденко В.Э..... - социальный педагог
Манжикова Г.Н.....- медицинская сестра

составили настоящий акт в том, что «20.....»01.....2023 года родительским контролем была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится/ не нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки/ удовлетворительны/ не удовлетворительны, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют / не соответствует меню и возрастной потребности детей.

Блюдо	Кол-во по норме <u>вз</u>	Кол-во при взвешивании
<u>Куроч, тушенное с овощами</u>	<u>285</u>	<u>288</u>
<u>Кисель, черешов</u>	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>Каша из сахарной кукурузы</u>	<u>200</u>	<u>200</u>
<u>Фарш из говядины</u>	<u>100</u>	<u>100</u>

4. Организация питания: у входа в столовую стоят/ не стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 50-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает/ не хватает.
6. Классные руководители сопровождают/ не сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают / не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: Ж Буркина Т. И.
Родительский контроль в составе с актом ознакомлены:

1. Тараскина А. Х. Тараскина
2. Тараскина А. Н. Ж
3. Шевченко Я. В. Шевченко
4. Холодков В. Ф. Холодков
5. Мамкина Т. Н. Мамкина
6. _____
7. _____

АКТ № 6.....
 проверки «Родительского контроля»
 горячего питания в школьной столовой
 МКОУ «Городовиковская СОШ №2»

от 07.02 2023 года

Время проверки: 10⁰⁰

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

Комиссия в составе:

Зубаева С.В...... Зубова родительская общественность
Шнаурер Т.Д...... Шнаурер - родительская общественность
 - родительская общественность
 - родительская общественность
 Шевченко Д.В. Шевченко - зам. директора по ВР
 Холоденко В.Э. Холоденко - социальный педагог
 Манжикова Г.Н. Манжикова - медицинская сестра

составили настоящий акт в том, что «07» 02.....2023 года родительским контролем была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится/ не нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки/ удовлетворительны/ не удовлетворительны, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют / не соответствует меню и возрастной потребности детей.

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>каша жидкая мякная</u>	<u>200 гр.</u>	<u>214 гр.</u>
<u>чай</u>	<u>200 гр.</u>	<u>200 гр.</u>
<u>бутерброд с сыром и маслосы</u>	<u>55 гр.</u>	<u>55 гр.</u>
<u>яблоко</u>	<u>180 гр.</u>	<u>180 гр.</u>

4. Организация питания: у входа в столовую стоят/ не стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 8-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает/ не хватает.
6. Классные руководители сопровождают/ не сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают / не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена : Ж Берисова Т.М.
Родительский контроль в составе с актом ознакомлены:

1. Буваева С.В. Буваева -
2. Шаймурат Т.Ф. Шаймурат
3. Шаймурат Д.В. Шаймурат
4. Маматова З.Н. М
5. _____
6. _____
7. _____

АКТ №.....⁴.....
 проверки «Родительского контроля»
 горячего питания в школьной столовой
 МКОУ «Городовиковская СОШ №2»

от 22.03 2023 года

Время проверки: 10:05

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

Комиссия в составе:

Васильченко В. А. - родительская общественность
Мещеряков Н. А. - родительская общественность
 - родительская общественность
 - родительская общественность
 Шевченко Д.В. - зам. директора по ВР
 Холоденко В.Э. - социальный педагог
 Манжикова Г.Н. - медицинская сестра

составили настоящий акт в том, что «22».....03.....2023 года родительским контролем была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится/ не нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки/ удовлетворительны/ не удовлетворительны, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют / не соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>Котлета с соусом, макароны</u>	<u>245</u>	<u>280</u>
<u>Чахо с колбаской.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>
<u>Яйцо отварное</u>	<u>40</u>	<u>40</u>
<u>Хлеб.</u>	<u>40</u>	<u>40</u>

4. Организация питания: у входа в столовую стоят/ не стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 8-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает/ не хватает.
6. Классные руководители сопровождают/ не сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают/ не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

АКТ №.....⁸.....
**проверки «Родительского контроля»
горячего питания в школьной столовой
МКОУ «Городовиковская СОШ №2»**

от 25.04.2023 года

Время проверки: 10.10

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

Комиссия в составе:

Гайдаркина Елена - родительская общественность
Морикова - родительская общественность
..... - родительская общественность
..... - родительская общественность
Шевченко Д.В. - зам. директора по ВР
Холоденко В.Э. - социальный педагог
Манжикова Г.Н. - медицинская сестра

составили настоящий акт в том, что «25» 04.....2023 года родительским контролем была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют/ не соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, питание нравится/ не нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки/ удовлетворительны/ не удовлетворительны, качество обработки соответствует/ не соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют / не соответствует меню и возрастной потребности детей.

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>баночка творожная</u>	<u>285</u>	<u>289</u>
<u>чай сладкий</u>	<u>100</u>	<u>100</u>
<u>бутерброд, хлеб, масло слад, сыр</u>	<u>200</u>	<u>200</u>
<u>яблоко</u>	<u>100</u>	<u>100</u>

4. Организация питания: у входа в столовую стоят/ не стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, бумажных полотенец, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для ___-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает/ не хватает.
6. Классные руководители сопровождают/ не сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают / не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена: Берина Т. И.
Родительский контроль в составе с актом ознакомлены:

1. Иванова И. В.
2. Маркова И. В.
3. Шевченко Д. В.
4. Лаврентова И. В.
5. Соловьев В. Ф.
6. _____
7. _____