

Акт № 25**проверки школьного питания комиссией родительского контроля****МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска**

Дата проверки: 29.11.2024 г.

Время проверки: 09.30 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Акт № 26

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 19.12.2024 г.

Время проверки: 09.30 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А» , 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	• Технологическое и холодильное оборудование – • исправно/не исправно	исправно
2	• Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	• Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – • соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	• Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	• Чистота и целостность столовых приборов - • соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	• Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	• Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	• Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

1-4 классы

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	200	-
2	Плов из отварной говядины	110	110	-
4	Чай с сахаром	200	200	-
5	Хлеб ржаной	20	20	-
6	Хлеб пшеничный	40	40	-

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

Зав производством А.И. Джантемирова Ф.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;

Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;

Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;

Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;

Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;

Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета

Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

Акт № 27

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 23.12.2024 г.

Время проверки: 8.40 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	• Технологическое и холодильное оборудование – • исправно/не исправно	исправно
2	• Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	• Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – • соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	• Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	• Чистота и целостность столовых приборов - • соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	• Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	• Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	• Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	• Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	• Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

2	Фрикадельки из птицы	70	70	-
3	Соус сметанный с луком	30	30	-
4	Рис припущенный	150	150	-
4	Чай с сахаром и лимоном	207	207	-
5	Хлеб пшеничный	40	40	-

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

3. Продолжить работу в таком же режиме.

Зав производством АМЕ Джантемирова Ф.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;

Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;

Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;

Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;

Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;

Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета

Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

Акт № 29

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 22.01.2025г.

Время проверки: 09.30 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
-------	--------------------	--------------------	-------------------------	-------------------------------

1	Биточки, рубленые из говядины	70	70	-
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	-
3	Соус сметанный с луком	30	30	-
4	Чай с сахаром	200	200	-
5	Хлеб пшеничный	40	40	-

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

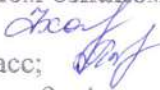
- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

4. Продолжить работу в таком же режиме.

Зав производством  Джантемирова Ф.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР; 

Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс; 

Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс; 

Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс; 

Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс; 

Синельникова А. С.-председатель Управляющего совета 

Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию 

Акт № 30

проверки школьного питания комиссией родительского контроля
МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 10.02.2025г.

Время проверки: 13.30 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

В результате осмотра пищеблока установлено следующее:

- Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
- Дети удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд.
- Обеденная мебель, столовая посуда соответствует нормам .
- Правила личной гигиены всеми участниками соблюдаются.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Все классные руководители сопровождают свои классы во время посещения столовой.

Все моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте, недоступном для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В зале висит меню, утвержденное директором школы, где расписаны масса, цена, пищевые вещества , энергическая ценность , витамины и минеральные вещества изготавливаемых блюд.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

На раздаче выставлены контрольные блюда.

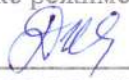
Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с необходимой документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

Бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов организовано в полном объеме.

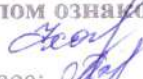
Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Рекомендации:

Продолжить работу в таком же режиме.

Зав производством  Джантемирова Ф.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР; 

Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс; 

Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс; 

Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс; 

Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс; 

Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета

Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию 

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 25.02.2025г.

Время проверки: 11.30 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А» , 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

В результате осмотра пищеблока установлено следующее:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: Комиссия признала работу столовой и организацию питания на «хорошо». Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации:

Продолжить работу в таком же режиме.

Зав производством  Джантемирова Ф.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

проверки школьного питания комиссией родительского контроля
МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 11.03.2025г.

Время проверки: 11.30 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

В результате осмотра пищеблока комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Для мытья рук установлены умывальные раковины.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

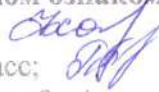
С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации: продолжить работу в таком же режиме.

Зав производством  Джантемирова Ф.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

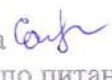
Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР; 

Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс; 

Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс; 

Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс; 

Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс; 

Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета 

Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию 

Акт № 33

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 19.03.2025г.

Время проверки: 11.30 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

В результате осмотра пищеблока установлено следующее:

- Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.
- Дети удовлетворены ассортиментом и качеством потребляемых блюд.
- Обеденная мебель, столовая посуда соответствует нормам.
- Правила личной гигиены всеми участниками соблюдаются.

Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Все классные руководители сопровождают свои классы во время посещения столовой.

Все моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте, недоступном для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В зале висит меню, утвержденное директором школы, где расписаны масса, цена, пищевые вещества, энергетическая ценность, витамины и минеральные вещества изготавливаемых блюд.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

На раздаче выставлены контрольные блюда.

Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с необходимой документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

Бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов организовано в полном объеме.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации: продолжить работу в таком же режиме.

Зав производством  Джантемирова Ф.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;

Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;

Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;

Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;

Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;

Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета

Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

Акт № 34

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 08.04.2025г.

Время проверки: 10.30 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

В результате осмотра пищеблока установлено следующее:

- в наличии имеется утвержденное меню, график (питания) приёма пищи, график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, колпаках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания учащимся начальных классов.
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;

Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется различная выпечка, что пользуется спросом у учащихся. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации: продолжить работу в таком же режиме.

Зав производством Джантемирова Ф.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

Акт № 35

проверки школьного питания комиссией родительского контроля

МБОУ «Центр образования №11» г. Черкесска

Дата проверки: 18.04.2025г.

Время проверки: 12.40 час.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние школьной столовой.
2. Качество приготовления блюд.
3. Соответствие выхода продукции.

Родительский контроль в составе:

- Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;
- Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;
- Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;
- Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;
- Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;
- Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета
- Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	соответствует
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствует
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	– соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	съели все
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Контрольное взвешивание готовой продукции

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.

- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод :

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомендации:

2. Продолжить работу в таком же режиме.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Зав производством Д.И. Джантемирова Ф.И.

Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:

-Темирова Ф.А.-зам.директора по УВР;

-Пшеунетлова И. М. - родитель 3 «Б» класс;

-Мисходжева Д.С.- родитель 5 «А», 1 «А», 9 «А» класс;

-Джемакулова А. Р.- родитель 1 «Б», 7 «А» класс;

-Салпагарова З.И.- родитель 2 «Б», 3 «В» класс;

-Синельникова А. С.;-председатель Управляющего совета

-Хачукова М.А.- классный руководитель; ответственный по питанию