

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 1» с. п. Малка

Протокол №1  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля от 23.09.2022 г

Присутствовали : 5 человек  
Отсутствовали: -

Повестка дня

**Организация работы школьной столовой**

Комиссией проведен осмотр столовой. Сняты пробы готовых блюд. Проверено соблюдение технологических карт приготовления блюд, соблюдение требований СанПиН при организации питания школьников. Согласно акта нарушений по органолептическим пробам не выявлено.

В столовой имеется посуда, соответствующая количеству обучающихся, для которых организовано горячее питание.

Ведется вся необходимая документация.

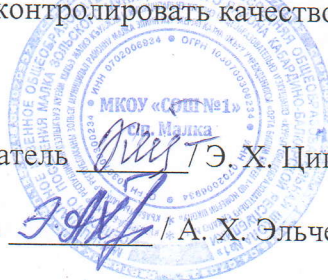
Работники пищеблока своевременно прошли медосмотр.

Решили:

1. Принять к сведению информацию. Проводить ежемесячный контроль организации питания с участием членов общешкольного родительского комитета.
2. Медработнику ежедневно контролировать качество готовых блюд.

Председатель  Т. Х. Ципинова /

Секретарь  / А. Х. Эльчепарова /



Акт к протоколу №1 от 23.09.2022 г  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МКОУ «СОШ №1» с. п. Малка

Дата проверки: 23.09.2022 г.

Время проверки: 09 час. 50 мин.

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Пшунова Э. М. – председатель Совета по питанию;
2. Хачемизова А. Д. – председатель Совета родителей;
3. Начоева М. А. - член родительского комитета;
4. Гедмишхова М. Х. – член родительского комитета
5. Евсеева Р. С. – член родительского комитета

составили настоящий протокол в том, что 23 сентября 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: дежурные педагоги обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. У всех детей имеются влажные салфетки.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ:**

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

Члены комиссии:

1. [подпись] / Э. М. Пшунова/
2. [подпись] / А. Д. Хачемизова/
3. [подпись] / М. А. Начоева/
4. [подпись] / М. Х. Гедмишхова/
5. [подпись] / Р. С. Евсеева/



Акт к протоколу №2 от 07.10.2022 г  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МКОУ «СОШ №1» с. п. Малка

Дата проверки: 07.10.2022 г.

Время проверки: 10 час. 40 мин

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, организация питания учащихся 5-11 классов.

**Родительский контроль в составе:**

1. Пшунова Э. М. – председатель Совета по питанию;
2. Шогенова З. Х. – член родительского комитета
3. Хачемизова О. М. - член родительского комитета
4. Мидова З. Х. – член родительского комитета

составили настоящий протокол в том, что 10 октября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.




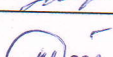
В ходе проверки установлено:

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: дежурные педагоги обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. У всех детей имеются влажные салфетки.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ:**

При возможности добавить фрукты в меню детей

Члены комиссии:

1.  / Э. М. Пшунова/
2.  / З. Х. Шогенова/
3.  / З. Х. Мидова/
4.  / О. М. Хачемизова/

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 1» с. п. Малка

Протокол №3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля от 22.11.2022 г

Присутствовали : 4 человек  
Отсутствовали: -

Повестка дня

**Организация работы школьной столовой**

Комиссией проведен осмотр столовой. Сняты пробы готовых блюд. Проверено соблюдение технологических карт приготовления блюд, соблюдение требований СанПиН при организации питания школьников. Согласно акта нарушений по органолептическим пробам не выявлено.

Работники пищеблока своевременно прошли медосмотр.

Имеется ежедневное и перспективное (десятидневное) меню в соответствии с которым осуществляется питание детей.

Все учащиеся 1-4 классов получают бесплатное горячее питание.

Решили:

1. Принять к сведению информацию.
2. При возможности заменить кисель на сок или какао с молоком.

Председатель  Э. Х. Ципинова/

Секретарь  А. Х. Эльчепарова /



Акт к протоколу №3 от 22.11.2022 г  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МКОУ «СОШ №1» с. п. Малка

Дата проверки: 22.11.2022 г.

Время проверки: 11 час. 40 мин.

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Пшунова Э. М. – председатель Совета по питанию
2. Кушхова З. А.- член родительского комитета
3. Кокова М. Б. - член родительского комитета
4. Гедмишхова Ю. М. - член родительского комитета

составили настоящий протокол в том, что 22 ноября 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.


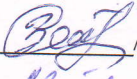
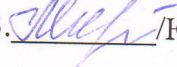
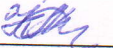
В ходе проверки установлено:

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: дежурные педагоги обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. У всех детей имеются влажные салфетки.
5. За учащимися 4 классов закреплены отдельные столы. Работники столовой накрывают и убирают посуду.

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ:**

Считать организацию питания учащихся 1-4 классов удовлетворительной.

Члены комиссии:

1.  / Э. М. Пшунова/
2.  /З. А. Кушхова/
3.  /Ю. М. Гедмишхова/
4.  /М. Б. Кокова/

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 1» с. п. Малка

Протокол №4  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля от 15.12.2022 г

Присутствовали : 5 человек  
Отсутствовали: -

Повестка дня

### Организация работы школьной столовой

Комиссией проведен осмотр столовой. Сняты пробы готовых блюд. Проверено соблюдение технологических карт приготовления блюд, соблюдение требований СанПиН при организации питания школьников. Согласно акта нарушений по органолептическим пробам не выявлено.

В столовой имеется посуда, соответствующая количеству обучающихся, для которых организовано горячее питание.


Ведется вся необходимая документация.

Работники пищеблока своевременно прошли медосмотр.

Решили:

1. Принять к сведению информацию. Проводить ежемесячный контроль организации питания с участием членов общешкольного родительского комитета.

2. Медработнику ежедневно контролировать качество готовых блюд.

Председатель  Э. Х. Ципинова/

Секретарь  А. Х. Эльчепарова /

Акт к протоколу №4 от 15.12.2022 г  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МКОУ «СОШ №1» с. п. Малка

Дата проверки: 15.12.2022 г.

Время проверки: 13.00.

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Пшунова Э. М. – председатель Совета по питанию;
2. Хачемизова А. Д. – председатель Совета родителей;
3. Татарканова А. Х. - член родительского комитета;
4. Урусмамбетова А. Х. – член родительского комитета
5. Кокова Т. Х. – член родительского комитета

составили настоящий протокол в том, что 15 декабря 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

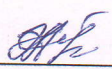


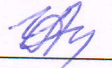
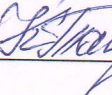
В ходе проверки установлено:

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: дежурные педагоги обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. У всех детей имеются влажные салфетки.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, 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, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ:**

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

Члены комиссии:

1.  / Э. М. Пшунова/
2.  / А. Д. Хачемизова/
3.  / А. Х. Татарканова/
4.  / А. Х. Урусмамбетова/
5.  / Т. Х. Кокова/



Акт к протоколу №5 от 06.01.2023 г  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МКОУ «СОШ №1» с. п. Малка

Дата проверки: 06.01.2023 г.

Время проверки: 15 час. 20 мин

Цель проверки: соответствие качества поставляемой продукции требованиям.

**Родительский контроль в составе:**

1. Пшунова Э. М. – председатель Совета по питанию
2. Нафадзокова М. А. – член Совета по питанию
3. Эльчепарова А. Х. – член Совета по питанию

составили настоящий протокол в том, что 06 января 2023 года родительским контролем была проведена проверка качества поставляемой продукции.


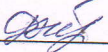

В ходе проверки установлено:

1. Все поставляемые продукты питания имеют сертификаты соответствия
2. Контрольные замеры масс некоторых продуктов показали их соответствие массам, указанным в накладных.
3. Условия хранения сыпучих, скоропортящихся и замороженных продуктов соответствует требованиям СанПиН.
4. Ведется вся необходимая документация.

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ:**

Работникам столовой соблюдать санитарно-гигиенические требования при приеме и хранении продуктов питания.

Члены комиссии:

1.  / Э. М. Пшунова/
2.  / М. А. Нафадзокова/
3.  / А. Х. Эльчепарова/

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 1» с. п. Малка

Протокол №5  
проверки качества поставляемой продукции  
комиссией родительского контроля от 06.01.2023 г

Присутствовали: 4 человек  
Отсутствовали: -

Повестка дня

**Контроль качества поставляемой продукции**

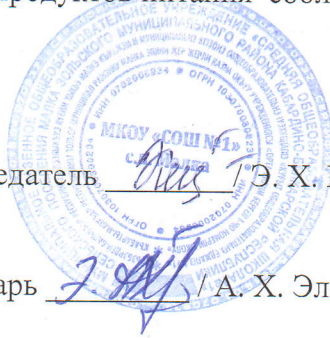
Комиссией проведен осмотр поставляемой продукции. Проверены сертификаты соответствия качества поставляемой продукции требованиям. Произведены контрольные замеры масс некоторых продуктов. Проверены условия хранения сыпучих, скоропортящихся и замороженных продуктов. Нарушений требований по всем параметрам не обнаружены. Ведется вся необходимая документация.

Решили:

1. Принять к сведению информацию;
2. При приеме и хранении продуктов питания соблюдать все требования санитарно-гигиенических норм.

Председатель  Т. Э. Х. Ципинова/

Секретарь  / А. Х. Эльчепарова /



Акт к протоколу № 6 от 15.02.2023 г  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МКОУ «СОШ №1» с. п. Малка

Дата проверки: 15.02.2023 г.

Время проверки: 11.40

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Ципинова Э. Х. – председатель, и. о. директора
2. Эльчепарова А. Х. – член родительского комитета
3. Евсеева Р. Х. – член родительского комитета
4. Начоева М. А. – член родительского комитета
5. Мидова З. Х. – член Совета по питанию

составили настоящий протокол в том, что 15 февраля 2023 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: дежурные педагоги обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. У всех детей имеются влажные салфетки.
5. Посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

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

Члены комиссии:

1. Э. Х. Ципинова / Э. Х. Ципинова /
2. А. Х. Эльчепарова / А. Х. Эльчепарова /
3. Р. Х. Евсеева / Р. Х. Евсеева /
4. М. А. Начоева / М. А. Начоева /
5. З. Х. Мидова / З. Х. Мидова /

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 1» с. п. Малка

Протокол №6  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля от 15.02.2023 г

Присутствовали : 5 человек  
Отсутствовали: -

Повестка дня

**Организация работы школьной столовой**

Комиссией проведен осмотр столовой. Сняты пробы готовых блюд. Проверено соблюдение технологических карт приготовления блюд, соблюдение требований СанПиН при организации питания школьников. Согласно акта нарушений по органолептическим пробам не выявлено.

В столовой имеется посуда, соответствующая количеству обучающихся, для которых организовано горячее питание.

Ведется вся необходимая документация.

Работники пищеблока своевременно прошли медосмотр.

Решили:

1. Принять к сведению информацию. Проводить ежемесячный контроль организации питания с участием членов общешкольного родительского комитета.
2. Медработнику ежедневно контролировать качество готовых блюд.

Председатель  / Э. Х. Ципинова/

Секретарь  / А. Х. Эльчепарова /



Акт к протоколу №7 от 14.03.2023 г  
по итогам проведения общественного контроля питания  
в МКОУ «СОШ №1» с. п. Малка

Дата проверки: 15.12.2022 г.

Время проверки: 13.00.

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

**Родительский контроль в составе:**

1. Ципинова Э. Х. – председатель, и. о. директора;
2. Тленкопачева М. М. – ответственный за организацию питания;
3. Евсева Р. Х. - член родительского комитета;
4. Начоева М. А. – член родительского комитета
5. Мидова З. Х. – член родительского комитета

составили настоящий протокол в том, что 15 декабря 2022 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
- Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Организация питания: дежурные педагоги обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец. У всех детей имеются влажные салфетки.
- В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
- Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ:**

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

Члены комиссии:

1. Э. Х. Ципинова /Э. Х. Ципинова/
2. М. М. Тленкопачева /М. М. Тленкопачева/
3. Р. Х. Евсева /Р. Х. Евсева/
4. М. А. Начоева /М. А. Начоева/
5. З. Х. Мидова /З. Х. Мидова/

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 1» с. п. Малка

Протокол № 7  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля от 14.03.2023 г

Присутствовали : 5 человек  
Отсутствовали: -

Повестка дня

**Организация работы школьной столовой**

Комиссией проведен осмотр столовой. Сняты пробы готовых блюд. Проверено соблюдение технологических карт приготовления блюд, соблюдение требований СанПиН при организации питания школьников. Согласно акта нарушений по органолептическим пробам не выявлено.

В столовой имеется посуда, соответствующая количеству обучающихся, для которых организовано горячее питание.

Ведется вся необходимая документация.

Работники пищеблока своевременно прошли медосмотр.

Решили:

1. Принять к сведению информацию. Проводить ежемесячный контроль организации питания с участием членов общешкольного родительского комитета.
2. Медработнику ежедневно контролировать качество готовых блюд.

Председатель  Э. Х. Ципинова/

Секретарь  А. Х. Эльчепарова /

