

**Государственное бюджетное общеобразовательное  
учреждение  
средняя общеобразовательная школа №12**

**АКТ**

**проверки организации в школьной столовой горячего питания  
для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля**

от 4.10.2021г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Нальгиевой З.М., Гайтукиева Т.С. , провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

**Цель проверки:**

соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**В результате проверки установлено:**

родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуду и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а так же 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

**Государственное бюджетное общеобразовательное  
учреждение  
средняя общеобразовательная школа №12**

**АКТ**

**проверки организации в школьной столовой горячего питания  
для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля**

от 10.11.2021г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Нальгиевой З.М., Гайтукиева Т.С., провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

**Цель проверки:**

соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**В результате проверки установлено:**

родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуду и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а так же 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. 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.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, халат, легкая нескользкая рабочая обувь).

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Арчакова А.М., в соответствии с рекомендациями по отбору проб- СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

### **Рекомендации:**

1. Считать работу по организации питания удовлетворенной.
2. Классным руководителям классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить ;
  - за явкой классных руководителей,
  - за поведением детей.

**Члены родительского контроля:** Нальгиева З.М.

Гайтукиева Т.С.



**Государственное бюджетное общеобразовательное  
учреждение  
средняя общеобразовательная школа №12**

**АКТ**

**проверки организации в школьной столовой горячего питания  
для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля**

от 06.09.2021г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Нальгиевой З.М., Гайтукиевой Т.А., провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

**Цель проверки:**

соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**В результате проверки установлено:**

родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы)

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

**Члены родительского контроля:** Нальгиева З.М.

Гайтукиева Т.А.



**Государственное бюджетное общеобразовательное  
учреждение  
средняя общеобразовательная школа №12**

**АКТ**

**проверки организации в школьной столовой горячего питания  
для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля**

от 08.09.2021г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Нальгиевой З.М., Бекмурзиева Т.Р., провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

**Цель проверки:**

соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**В результате проверки установлено:**

родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы)  
При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством.

**Члены родительского контроля:** Нальгиева З.М.   
Бекмурзиева Т.Р. 

**Государственное бюджетное общеобразовательное  
учреждение  
средняя общеобразовательная школа №12**

**АКТ**

**проверки организации в школьной столовой горячего питания  
для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля**

от 1.10.2021г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Нальгиевой З.М., Гайтукиева Т.С. , провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

**Цель проверки:**

соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**В результате проверки установлено:**

родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуду и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а так же 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. 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.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, халат, легкая нескользкая рабочая обувь).

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Арчакова А.М., в соответствии с рекомендациями по отбору проб- СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

### **Рекомендации:**

1. Считать работу по организации питания удовлетворенной.
2. Классным руководителям классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить ;
  - за явкой классных руководителей,
  - за поведением детей.

**Члены родительского контроля:** Нальгиева З.М.  
Гайтукиева Т.С.



выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. 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.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, халат, легкая нескользкая рабочая обувь).

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Арчакова А.М., в соответствии с рекомендациями по отбору проб- СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

### **Рекомендации:**

1. Считать работу по организации питания удовлетворенной.
2. Классным руководителям классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить ;
  - за явкой классных руководителей,
  - за поведением детей.

**Члены родительского контроля:** Нальгиева З.М.

Гайтукиева Т.С.





**Государственное бюджетное общеобразовательное  
учреждение  
средняя общеобразовательная школа №12**

**АКТ**

**проверки организации в школьной столовой горячего питания  
для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля**

от 15.10.2021г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Нальгиевой З.М., Хидирова Л.М., провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

**Цель проверки:**

соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**В результате проверки установлено:**

родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуду и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а так же 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. 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.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, чепцы, халат, легкая нескользкая рабочая обувь).

При входе в столовую все дети обрабатывают руки дез.средством. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Арчакова А.М., в соответствии с рекомендациями по отбору проб- СанПин 2.4.5.2409-08, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

### **Рекомендации:**

1. Считать работу по организации питания удовлетворенной.
2. Классным руководителям классов не допускать вынос буфетной продукции за пределы столовой.
3. Дежурному учителю следить ;
  - за явкой классных руководителей,
  - за поведением детей.

**Члены родительского контроля:** Нальгиева З.М.  
Хидирова Л.М.

*З.М.*  
*Л.М.*

**Государственное бюджетное общеобразовательное  
учреждение  
средняя общеобразовательная школа №12**

**АКТ**

**проверки организации в школьной столовой горячего питания  
для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля**

от 18.11.2021г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Нальгиевой З.М., Нальгиева М.И., провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся.

**Цель проверки:**

соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**В результате проверки установлено:**

родительский контроль установил соответствие подаваемых блюд утвержденному меню, порции соответствуют по весу норме, по опросам учащихся, обед нравится детям, пища теплая. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуду и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а так же 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