

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 01.01.24 (понедельник)
Время: 10.25

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. Добреева Макка Мух. член род.комитета
5. Алиханово Зухра З. член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 1 сентября 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

Бутерброд с маслом и сыром
Каша рисовая молочная с маслом и сахаром
Кофе на молоке с печеньем

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт,

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

<u>Бутерброд с маслом и сыром</u>	<u>100/10/15</u>
<u>Каша рисовая молочная с маслом и сахаром</u>	<u>200/5/4</u>
<u>Кофе на молоке с печеньем</u>	<u>125/25</u>

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторами с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформах и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар мойщик посуды

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 12.09.24 (пятница)

Время: 9 35

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. — Урахова Тома Аюповна член род.комитета
5. Самиева Цезарь Руслан член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 12 января 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

Рама рисовая мякотная с маслом и сахаром
Канье с мякотью и печенье
Бутерброд с маслом

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт,

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

<u>Рама рисовая 100/5/5</u>	<u>Сырсуебетовна при</u>
<u>канье - 100/34</u>	<u>приготовлении блюд.</u>
<u>Бутерброд. - 100/10</u>	
<u>с маслом.</u>	

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторы с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформах и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар мойщик посуды

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 16.01.24 (вторник)
Время: 9:35

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ
«СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. — Дугоева Амина Вах. член род.комитета
5. Дурбекова Лидо Амих. член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 16.01.24 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

Сейко отварное - 1 шт.
Рама масляная Геркулес с маслом и сахаром
Зай с мясным фаршем
Фрукто свежее
Хлеб с маслом

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт, и на стенд в столовой.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

Рама - 200/5/5
Зай - 200г
Фрукто ~ 155
Хлеб с маслом 100/10

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторы с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформах и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар мойщик посуды

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 25.01.24 (четверг)
Время: 10:00

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ
«СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. — Добрицкий М. М. член род.комитета
5. — Гуреева Лейла Кур член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 25 января 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

<u>Яйцо отварное</u>	_____
<u>Каша молочная гречневая с маслом</u>	_____
<u>Чай с лимоном 1 л</u>	_____
<u>Фрукто свежее (яблоки)</u>	_____
<u>Хлеб с маслом</u>	_____

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт,

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

<u>Отварное яйцо</u>	<u>1 шт</u>
<u>Каша молочная гречневая с маслом</u>	<u>200/5/5</u>
<u>Чай с лимоном</u>	<u>200</u>
<u>Яблоки</u>	<u>150</u>
<u>Хлеб с маслом</u>	<u>100/15</u>

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.

- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторами с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)

- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформах и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар мойщик посуды

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 07.02.24 среда
Время: 10:25

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ
«СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. — Гамиева Магдалена Р. член род.комитета
5. — Гамухаев Тебек Р. член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 07.02.24 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

Яйцо вареное

Каша манная молочная с маслом и сахаром

Чай с сахаром

Перечное

Бутерброд с маслом

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт,

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

Яйцо (вар.) на каждого

Каша манная - 350/575

Чай - 200р

Перечное - 30

Бутерброд с маслом - 100/15

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторами с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформах и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар мойщик посуды

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 16.02.24 пятница

Время: 10:25

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. — Ташева Цигира Ру член род.комитета
5. Рамазанов Меймун член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 16 февраля 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

Каша рисовая молочная с маслом и сахаром
Какао с маслом и печеньем
Бутерброд с маслом

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт,

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

Каша молочная рисовая с маслом и сахаром
Какао с маслом и печеньем
Бутерброд с маслом

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторы с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформах и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар мойщик посуды

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 28.02.24 *фев*
Время: 10:00

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. — Темасканова З. Зелия член род.комитета
5. — Богатырева М. Мама член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 28 февраля 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

Яйцо отварное
Каша манная молочная с маслом и сахаром
Чай с сахаром
Печенье
Бутерброд с мясом

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт,

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

<u>Яйцо отварное</u>	<u>1 шт / 63 г</u>
<u>Каша манная (сваренная)</u>	<u>350 г / 5</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>200 г</u>
<u>Печенье</u>	<u>30 г</u>
<u>Бутерброд с мясом</u>	<u>100 г / 15</u>

Присутствовали при приготовлении блюд и раздаче их детям.

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторами с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформах и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар мойщик посуды

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 7.03.24
Время: 10:05

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. — Бадиева М.А. член род.комитета
5. — Чумакова Х.Х. член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 7 марта 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

<u>Хлеб отпарное</u>	<u>(зн. цен. 63)</u>
<u>Каша манная гречневая с маслом</u>	<u>(зн. цен. - 246)</u>
<u>Салат с маринованным луком</u>	<u>(зн. цен. 60)</u>
<u>Фрукты свежие</u>	<u>(зн. цен. 67)</u>
<u>Хлеб с маслом</u>	<u>(зн. цен. 303)</u>

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт,

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

<u>Отпарное хлеб</u>	<u>Хлеб</u>
<u>Каша гречневая манная с маслом</u>	<u>200/6/6</u>
<u>Салат с маринованным луком</u>	<u>200г</u>
<u>Фрукты</u>	<u>150г</u>
<u>Хлеб с маслом</u>	<u>100/16</u>

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторами с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)
- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 22.03.24 пятница

Время: 10:25

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. — Гуржиева Лилия Юрьевна член род.комитета
5. — Ахмедов Равшан Гурьевич член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 22 марта 202 4 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

Кашия рисовая молочная с маслом и сахаром
Кокосовое с мякотью и печенье
Бутерброды с маслом.

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт,

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

молочная рисовая каша с маслом и сахаром - 200/675
Кокосовое с мякотью и печенье 200/34
Бутерброды с маслом 100/10

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.

- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторами с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)

- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформах и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар мойщик посуды

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 25.03.24 (понедельник)
Время: 10:00

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. — Богатрбева Мария М. член род.комитета
5. — Балаева Машика М. член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 25 марта 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

	Ин. цен.
<u>Бутерброд с маслом и сыром</u>	<u>319</u>
<u>Салат рисовый мясной с маслом и сахаром</u>	<u>205</u>
<u>Каша на молоке с печеньем</u>	<u>185</u>

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт,

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

<u>Бутерброд с маслом и сыром</u>	<u>-</u>	<u>100/40/5</u>
<u>Салат рисовый мясной с маслом и сахаром</u>	<u>-</u>	<u>200/5/4</u>
<u>Каша на молоке с печеньем</u>	<u>-</u>	<u>125/25</u>

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.

- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторами с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)

- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформах и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар мойщик посуды

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 05.04.24г пятница

Время: 9:00.

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. — Пурсева Лилия Вас член род.комитета
5. Гамухаев Мейис Тур член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 5 апреля 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

Каши рисовая молочная с маслом и сахаром.
Какао с молоком и печенье
Бутерброд с маслом

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт,

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

<u>Каши рисовая молочная с маслом и сахаром</u>	<u>200/5/6</u>
<u>Какао с молоком и печенье</u>	<u>200/34</u>
<u>Бутерброд с маслом</u>	<u>100/10</u>

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.

- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторами с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)

- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформах и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар мойщик посуды

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 17.04.24 г
Время: 900

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ
«СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. — Добринина Мария Мур член род.комитета
5. Даурбекова Л.А. член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 17 апреля 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

<u>Яблоко отварное</u>
<u>Каша манная молочная с маслом и сахаром</u>
<u>Чай с сахаром</u>
<u>Перекус</u>
<u>Бутерброд с маслом</u>

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт,

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

<u>Отварное яблоко</u>	<u>1шт</u>
<u>Каша манная молочная с маслом и сахаром</u>	<u>350/5/6</u>
<u>Чай с сахаром</u>	<u>200</u>
<u>Перекус</u>	<u>30</u>
<u>Бутерброд с маслом</u>	<u>100/15</u>

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.

- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторами с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)

- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформах и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар мойщик посуды

Акт по итогам проведения контроля в
школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань
им.Джамбулатова З.Р.»

Дата: 26.04.24 г.
Время: 9:00

Цель проведения общественного контроля в школьной столовой ГБОУ
«СОШ № 20 г.Назрань им.Джамбулатова З.Р.»

Члены комиссии:

1. Албогачиева Х.Х. — директор школы, председатель ;
2. Аспиева А.Б. — ответственная за питание;
3. Осканова З.Р. — медсестра, член бракеражной комиссии составили настоящий акт в том, что 15 сентября 2023 года в 10.35 была проведена проверка качества питания в школьной столовой ГБОУ «СОШ № 20 г.Назрань»
4. — Ташев Ч. Р. член род.комитета
5. — Чурчиева Л. Р. член род.комитета

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 26 апреля 2024 года для обучающихся было предложено ниже следующее меню:

<u>Рама рисовая с мясом и сахаром</u>	<u>200/575</u>
<u>Салат с мясом и перцем</u>	<u>200/34</u>
<u>Бутерброд с мясом</u>	<u>100/10</u>

Меню предварительно было выставлено на школьный сайт,

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание порций для обучающихся начальной школы и дегустация

При взвешивании порций для обучающихся с 1 по 4 класс:

При дегустации отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям СанПин. Члены комиссии отметили:

- Порции соответствуют возрастной потребности детей.

- Перед входом в столовую дети моют руки в специально отведенном месте. Для мытья рук имеются много раковин, у раковин расположены дозаторами с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек и бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. (250 посадочных мест)

- Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, посуда используемая для кормления детей чистая, без сколов

- Состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
- Все сотрудники пищеблока в униформах и перчатках.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд,
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители сопровождают детей в столовую и следят за организованным питанием обучающихся.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Продолжить работу через родительские собрания, классные часы с родителями и детьми о пользе правильного питания.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

С актом ознакомлены:

заведующая производством

повар мойщик посуды