

Акт № 1

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в ОШ ТБОУ, с.м. Туркмен

Дата, время: 16.09.2022

Комиссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):

1. Алиева Зура Т.
2. Маджидова Шахнода
3. _____

Класс, в котором учится ребенок 9 класс, 8 класс 4.б.д.

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой (указать завтрак/обед/полдник) завтрак, обед.

Если не питается, укажите причину _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (+/-)	Примечания (Пожелание и предложения)
1	Наличие утвержденного меню в школы	5 <u>отл</u>	
2	Соответствие предлагаемых блюд утвер	5 <u>отл</u>	
3	Соответствие температуры подаваемых (соблюден ли температурный режим на время приема пищи учащимися)	5 <u>отл</u> +	
4	Соответствие веса порций нормам СанП (Соответствие веса контрольной порции	5 <u>отл</u> +	
5	Наличие графика приема пищи обучаю	5 <u>отл</u> +	
6	Наличие контрольного блюда	5 <u>отл</u> +	
7	Качество сервировки столов официанта	5 <u>отл</u> +	
8	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	5 <u>отл</u> +	
9	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	5 <u>отл</u> +	
10	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	5 <u>отл</u> +	
11	Внешний вид приготовленных блюд	5 <u>отл</u> +	
12	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	5 <u>отл</u> +	
13	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	5 <u>отл</u> +	
14	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	5 <u>отл</u> +	
15	Оценка поедаемости школьных блюд (в %) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	5 <u>отл</u> +	

Заключение комиссии родительского контроля: Блюда соответствуют утвержденному меню, учащиеся питаются хорошо
Внешний вид блюд и вкусовые качества соответствуют норме
 Предложения все в достатке

Акт № 2

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в МТБОУ СОШ г. Турсунзави и. Я.И. Менделеева

Дата, время: 27.09.2024г., время 10:30.

Комиссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):

1. Закова Р.Р.
2. Федерова В.В.
3. Рукспединова Н.Н.

Класс, в котором учится ребенок 2а, в, 4б.

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой
(указать завтрак/обед/полдник)

Если не питается, укажите причину —

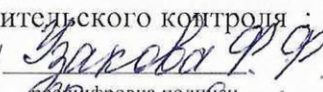
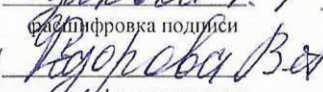
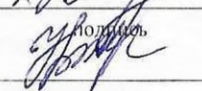
№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (+/-)	Примечание (Пожелание и предложения)
1	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	+	
2	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+	
3	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиП (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	+	
4	Соответствие веса порций нормам СанПиП (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	+	
5	Наличие графика приема пищи обучающимися	+	
6	Наличие контрольного блюда	+	
7	Качество сервировки столов официантами	+	
8	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
10	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	+	
11	Внешний вид приготовленных блюд	+	
12	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	+	
13	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	+	
14	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	+	
15	Оценка поедаемости школьных блюд (в %) ; Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	+	

Заключение комиссии родительского контроля: комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы столовой школы, соответствует еде, температура бл. соответствует норме, вкусовые качества хорошие. Гигиенические нормы соблюдены, поедаемость

Блюдо хорошее. Столо красиво сервируется.

Предложения

Члены комиссии родительского контроля :

- | | |
|--|--|
| 1.  | 1.  |
| <small>подпись</small> | <small>расшифровка подписи</small> |
| 2.  | 2.  |
| <small>подпись</small> | <small>расшифровка подписи</small> |
| 3.  | 3.  |
| <small>подпись</small> | <small>расшифровка подписи</small> |

Акт № 3

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в РТ ГБОУ СОШ г. Турсунзаде им. Л. И. Менделеева

Дата, время: 8.10.2024г., 10.30, 12.25

Комиссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):

1. Узакова Р.Р.

2. Редорова В.А.

3. Кудь Пединова И.И.

Класс, в котором учится ребенок 38, 7, 1а

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой

(указать завтрак/обед/полдник)

Если не питается, укажите причину

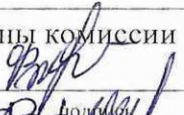
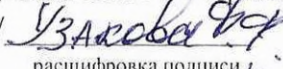
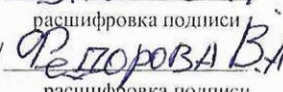
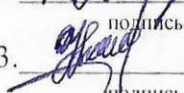
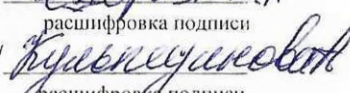
№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (+/-)	Примечания (Пожелание и предложения)
1	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	+	
2	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+	
3	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиП (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	+	
4	Соответствие веса порций нормам СанПиП (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	+	
5	Наличие графика приема пищи обучающимися	+	
6	Наличие контрольного блюда	+	
7	Качество сервировки столов официантами	+	
8	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
10	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	+	
11	Внешний вид приготовленных блюд	+	
12	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	+	
13	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	+	
14	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	+	
15	Оценка поедаемости школьных блюд (в %) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	+	

Заключение комиссии родительского контроля: предлагаемые блюда соответствуют меню, температура блюд в норме, дети питаются в соответствии с графиком, блюда при взвешивании соответствуют заявленному весу по меню. Состояние посуды и столовых приборов удовлетворительное. Дети заходят в

столовую только через зону обработки рук. Учителя
сопровождают свои классы.

Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля :

- | | |
|--|--|
| 1.  | 1.  |
| <small>подпись</small> | <small>расшифровка подписи</small> |
| 2.  | 2.  |
| <small>подпись</small> | <small>расшифровка подписи</small> |
| 3.  | 3.  |
| <small>подпись</small> | <small>расшифровка подписи</small> |

Акт № 4

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МБОУ "СОШ 1. Индустриальный" № 8

Дата, время: 29.11.2024г.

Комиссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):

1. Сисоева С.А.
2. Федорова В.А.
3. Удасова Р.У.

Класс, в котором учится ребенок 2 класс, 5 класс

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой
(указать завтрак/обед/полдник) завтрак, обед

Если не питается, укажите причину —

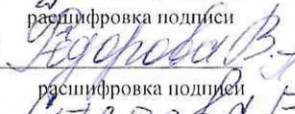
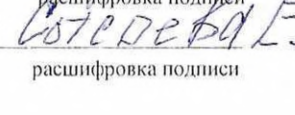
№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (+/-)	Примечание (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	+	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиП (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	+	
3.	Соответствие веса порций нормам СанПиП (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	+	
4.	Наличие графика приема пищи обучающимися	+	
5.	Наличие контрольного блюда и веса контрольного блюда.	+	
6.	Качество сервировки столов официантами	+	наличие салфеток
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
8.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
9.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	+	
10.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
11.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	+	
12.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	+	
13.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	+	

14.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	Н (мало едят жарен.)	
-----	--	----------------------------	--

Заключение комиссии родительского контроля: Меню соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Санитарное состояние посуды и инвентаря. Санитарные нормы соблюдены. Качество приготовленных блюд хорошее, нормы вынужденного соответствия соблюдены. Вкусные блюда принимаются хорошо.

Предложения На классных часах провести с обучающимися лекцию о методах профилактики и лечении заболеваний горла.

Члены комиссии родительского контроля

1.  / 
подпись / расшифровка подписи
2.  / 
подпись / расшифровка подписи
3.  / 
подпись / расшифровка подписи

Акт № 5

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в РТТБООУ, СОШ г. Турсунзаде № 5

Дата, время: 11.12.2024г.

Комиссия в составе (Ф.И.О., контактная информация):

1. Узакова Р. Р.
2. Атажанова Н. Н.
3. Кульпединова Н.

Класс, в котором учится ребенок 1, класс, 6 класс

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой
(указать завтрак/обед/полдник) завтрак, обед

Если не питается, укажите причину -

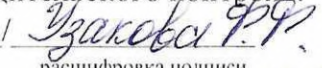
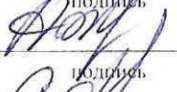
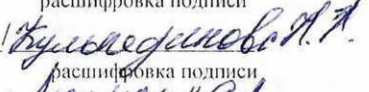
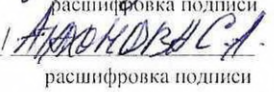
№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (+/-)	Примечание (Пожелание и предложения)
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	+	
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+	
3.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиП (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	+	
3.	Соответствие веса порций нормам СанПиП (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	+	
4.	Наличие графика приема пищи обучающимися	+	
5.	Наличие контрольного блюда и веса контрольного блюда.	+	
6.	Качество сервировки столов официантами	+	
7.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
8.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
9.	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	+	
10.	Внешний вид приготовленных блюд	+	
11.	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	+	
12.	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	+	
13.	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	+	

14.	Оценка поедаемости школьных блюд (от 1 до 5) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	+ 5	
-----	--	-----	--

Заключение комиссии родительского контроля: на момент контроля установлено, что в еде график питания, столы в зале чистые, все сотрудники в униформе, в перчатках. Для мытья рук есть все необходимые средства, объем биоса соответствует по объему в меню. Оценка работы школьной столовой признается род. контролем удовлетворительной.

Предложения классного руководителя 5-10 классов проводить разъяснительную беседу среди обучающихся, воспитанников и их

Члены комиссии родительского контроля:

1.  / 
подпись / расшифровка подписи
2.  / 
подпись / расшифровка подписи
3.  / 
подпись / расшифровка подписи

Акт № 6

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в МБОУ "СОШ № 2" имени Д.И. Менделеева"
Дата, время: 14.01.2025 г., время 9.30 и 13.15.

Комиссия в составе (Ф.И.О., контактная информация):

1. Астаханова С. А.

2. Закова Р. Р.

3. Курьедина Н. Н.

Класс, в котором учится ребенок 2а, 2б, 1а, 5г

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой

(указать завтрак/обед/полдник) завтрак, обед

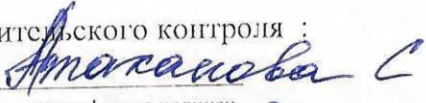
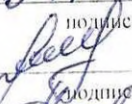
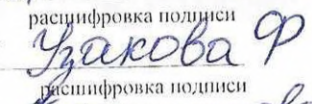
Если не питается, укажите причину

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (+/-)	Примечание (Пожелание и предложения)
1	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	+	
2	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+	
3	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	+	
4	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	+	
5	Наличие графика приема пищи обучающимися	+	
6	Наличие контрольного блюда	+	
7	Качество сервировки столов официантами	+	
8	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
10	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	+	
11	Внешний вид приготовленных блюд	+	
12	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	+	
13	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	+	
14	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	+	
15	Оценка поедаемости школьных блюд (в %) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	Много съедать комар 30%	

Заключение комиссии родительского контроля:

Меню соответствует заявленному. Санитарно-техническое состояние помещений, столовая обеспечена посудой и инвентарем. Санитарные нормы соблюдены. Качество приготовленных блюд соответствует заявленному качеству.

Члены комиссии родительского контроля :

- | | | | |
|----|---|---|---|
| 1. |  | / |  |
| | подпись | | расшифровка подписи |
| 2. |  | / |  |
| | подпись | | расшифровка подписи |
| 3. |  | / |  |
| | подпись | | расшифровка подписи |

Акт № 7

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в РМТБОУ, СОШ 2. Турсунгафе

Дата, время: 28.02.2025г.

Комиссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):

1. Уакова Фарзона Рахматиллаевна
2. Кулибединова Жигина Насировна
3. Атакарова Сабохат Аминовна

Класс, в котором учится ребенок 1а, 2б, 6д

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой (указать завтрак/обед/полдник) завтрак, обед

Если не питается, укажите причину

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (+/-)	Примечание (Пожелание и предложения)
1	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	+	
2	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+	
3	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	+	
4	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	+	
5	Наличие графика приема пищи обучающимися	+	
6	Наличие контрольного блюда	+	
7	Качество сервировки столов официантами	+	
8	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
10	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	+	
11	Внешний вид приготовленных блюд	+	
12	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	+	
13	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	+	
14	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	+	
15	Оценка поедаемости школьных блюд (в %) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	+	

Заключение комиссии родительского контроля: Комиссия род. контроля дала положительную оценку работы столовой. Реализуемые блюда соответствуют меню, вкусовые качества хорошие. Предложения провести конкурс среди уч-ся 1-4 класса на тему «Каши - радость наша!»

Члены комиссии родительского контроля :

1. Григорьев / Уракова Р. Р.
подпись расшифровка подписи
2. Жер / Куресовская Н. Н.
подпись расшифровка подписи
3. Ан / Амаланич С. А.
подпись расшифровка подписи

Акт № 8

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в Школа № 1509, СОШ г. Жирновск им. Р. И. Менделеева

Дата, время: 17.03.2025г.

Комиссия в составе (Ф.И.О., контактная информация):

1. Атаханова С.
2. Закова Р. Р.
3. Кувшинова А. И.

Класс, в котором учится ребенок 2а, 3б, 8

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой (указать завтрак/обед/полдник)

Если не питается, укажите причину

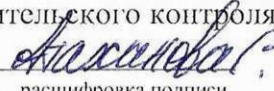
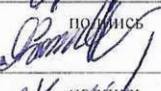
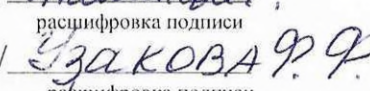
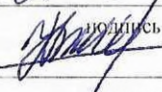
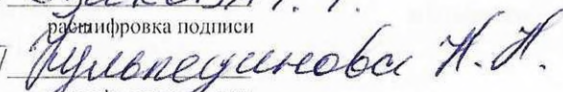
№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (+/-)	Примечание (Пожелание и предложения)
1	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	+	
2	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+	
3	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	+	
4	Соответствие веса порций нормам СанПиН (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	+	
5	Наличие графика приема пищи обучающимися	+	
6	Наличие контрольного блюда	+	
7	Качество сервировки столов официантами	+	
8	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
10	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	+	
11	Внешний вид приготовленных блюд	+	
12	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	+	
13	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	+	
14	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	+	
15	Оценка поедаемости школьных блюд (в %) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	+	

Заключение комиссии родительского контроля: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям. Учителя следят за детьми, дети хорошо едят. Меню соответствует всем требованиям. При дегустации комиссия отметила, что

вкусовые качества достаточно высоки. Для каждого класса накрываются отдельные столы. Уборщиков столовой чистая санитарная одежда. В ходе проверки проведено взвешивание блюд, все готовой порции соответствует заявленной весовой в меню.

Предложения _____

Члены комиссии родительского контроля :

1.  / 
подпись расшифровка подписи
2.  / 
подпись расшифровка подписи
3.  / 
подпись расшифровка подписи

Акт № 9

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

Дата, время: 4.04.2025, 10.30

Комиссия в составе (Ф.И.О, контактная информация):

1. Узарова Паризона Рахмуловна
2. Кузьменко Наталья Васильевна
3. Атаманова Сабихат Ахмедовна

Класс, в котором учится ребенок 2а, 2а, 3б

Какой тип горячего питания получает ваш ребенок в школьной столовой (указать завтрак/обед/полдник)

Если не питается, укажите причину

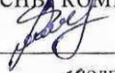
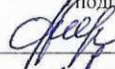
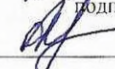
№ п/п	Критерии оценивания	Оценка (+/-)	Примечание (Пожелание и предложения)
1	Наличие утвержденного меню в школьной столовой	+	
2	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню	+	
3	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиП (соблюден ли температурный режим на раздаче и на столах во время приема пищи учащимися)	+	
4	Соответствие веса порций нормам СанПиП (Соответствие веса контрольной порции порциям на столах)	+	
5	Наличие графика приема пищи обучающимися	+	
6	Наличие контрольного блюда	+	
7	Качество сервировки столов официантами	+	
8	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)	+	
9	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук	+	
10	Контроль организации питания со стороны учителей, ответственного по питанию, классных руководителей и администрации школы	+	
11	Внешний вид приготовленных блюд	+	
12	Оценка вкусовых качества приготовленных блюд (в случае дегустации)	+	
13	Внешний вид сотрудников столовой (обязательное ношение головных уборов, фартуков и перчаток)	+	
14	Опрос детей после приема пищи о качестве горячего питания в школьной столовой	+	
15	Оценка поедаемости школьных блюд (в %) Отметить те блюда, которые были съедены в меньшей степени, а какие в большей степени	+	

Заключение комиссии родительского контроля: Блюда соответствуют утвержденному меню, по вопросам учащихся, обед нравится детям. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие. У входа в столовую стоят дежурные педагоги. Обращают внимание на то, что перед едой мыть руки.

Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом.
Все классные руководители сопровождают свои классы. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Предложения Предлагается родителям, проводить дома беседы о
пользе и правильном питании.

Члены комиссии родительского контроля :

1.  / Узакова Р.Р.
подпись расшифровка подписи
2.  / Кусаядакова Н.Н.
подпись расшифровка подписи
3.  / Атакулов С.Н.
подпись расшифровка подписи