

Утверждаю.

Директор МКОУ СОШ с. Кулыги

/Санникова А.С./

Акт № 1 от 16.09.2024

по контролю организации питания обучающихся МКОУ СОШ с. Кулыги
(реализация плана мероприятий родительского контроля)

Комиссия в составе:

1. Санниковой Алевтины Сергеевны, директор МКОУ СОШ с. Кулыги, председателя
2. членов комиссии: Санниковой Екатерины Аликовны, Березиной Анастасии Николаевны, Казаковой Светланы Александровны

Составила настоящий акт в том, что во время посещения комиссии школьной столовой с целью проверки качества приготовления блюд, соответствия выхода продукции и соответствия реализуемых блюд с утвержденным примерным 10-дневным меню было выявлено следующее:

- процесс приготовления блюд организован в соответствии с технологическими картами.
- Порции соответствуют норме (макароны отварные - 180гр., мясо кур отварное - 100 гр., какао с молоком - 200гр., хлеб «Дарницкий» -40 гр.)
- температура блюда на столах у детей соответствует норме (65градусов)
- Столы чистые.
- Блюда (макароны отварные, мясо кур отварное, какао с молоком, хлеб «Дарницкий») соответствуют меню.
- При дегустации, комиссия отметила, что вкусовые качества блюд, соответствуют органолептическим показателям.

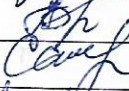
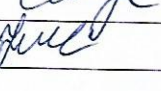
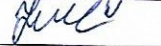
Решение:

1. Следующий визит членов родительского контроля провести во второй четверти.
2. Продолжить мониторинг качестваготавливаемых блюд и размещение ежедневного меню на сайте школы.
3. Классным руководителям продолжить отслеживать посещение столовой детьми, интересоваться съеден ли горячий завтрак полностью или нет, и по какой причине.
4. Продолжить контроль за соблюдением учащимися мер гигиены (мыть руки перед едой с мылом)

Акт подписали:

Председатель

Члены комиссии:

 /Санникова А.С./
 /Березина А.Н./
 /Санникова Е.А./
 /Казакова С.А./

Утверждаю.

Директор МКОУ СОШ с. Кулыги

/Санникова А.С./

Акт № 2 от 13.11.2024

по контролю организации питания обучающихся МКОУ СОШ с. Кулыги
(реализация плана мероприятий родительского контроля)

Комиссия в составе:

1. Санниковой Алевтины Сергеевны, директор МКОУ СОШ с. Кулыги, председателя
2. членов комиссии: Санниковой Екатерины Аликовны, Березиной Анастасии Николаевны, Казаковой Светланы Александровны

Составила настоящий акт в том, что во время посещения комиссии школьной столовой с целью проверки качества приготовления блюд, соответствия выхода продукции и соответствия реализуемых блюд с утвержденным примерным 10-дневным меню было выявлено следующее:

- процесс приготовления блюд организован в соответствии с технологическими картами.

- Порции соответствуют норме (картофельное пюре - 180гр., тефтели из мяса говядины с рисом и томатным соусом - 100 гр/30 гр., чай с сахаром - 200гр., салат из свеклы отварной - 60 гр., хлеб «Дарницкий» -40 гр.)

- температура блюда на столах у детей соответствует норме (65градусов)

- Столы чистые.

- Блюда (картофельное пюре, тефтели из мяса говядины с рисом и томатным соусом, чай с сахаром, салат из свеклы отварной, хлеб «Дарницкий») соответствуют меню.

- При дегустации, комиссия отметила, что вкусовые качества блюд, соответствуют органолептическим показателям.

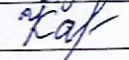
Решение:

1. Следующий визит членов родительского контроля провести в третьей четверти.
2. Продолжить мониторинг качества приготовляемых блюд и размещение ежедневного меню на сайте школы.
3. Классным руководителям продолжить отслеживать посещение столовой детьми, интересоваться съеден ли горячий завтрак полностью или нет, и по какой причине.
4. Продолжить контроль за соблюдением учащимися мер гигиены (мыть руки перед едой с мылом)

Акт подписали:

Председатель

Члены комиссии:

 /Санникова А.С./
 /Березина А.Н./
 /Санникова Е.А./
 /Казакова С.А./



Утверждаю.

Директор МКОУ СОШ с. Кулыги
/Санникова А.С./

Акт № 3 от 31.01.2025 *

по контролю организации питания обучающихся МКОУ СОШ с. Кулыги
(реализация плана мероприятий родительского контроля)

Комиссия в составе:

1. Санниковой Алевтины Сергеевны, директор МКОУ СОШ с. Кулыги, председателя
2. членов комиссии: Санниковой Екатерины Аликовны, Березиной Анастасии Николаевны, Казаковой Светланы Александровны

Составила настоящий акт в том, что во время посещения комиссии школьной столовой с целью проверки качества приготовления блюд, соответствия выхода продукции и соответствия реализуемых блюд с утвержденным примерным 10-дневным меню было выявлено следующее:

- процесс приготовления блюд организован в соответствии с технологическими картами.

- Порции соответствуют норме (картофельное пюре - 180гр., котлета рыбная (минтай) - 100 гр., салат из белокочанной капусты - 60гр., компот из сухофруктов - 200гр., хлеб «Дарницкий» - 40 гр.)

- температура блюда на столах у детей соответствует норме (65градусов)

- Столы чистые.

- Блюда (картофельное пюре, котлета рыбная (минтай), салат из белокочанной капусты, компот из сухофруктов, хлеб «Дарницкий») соответствуют меню.

- При дегустации, комиссия отметила, что вкусовые качества блюд, соответствуют органолептическим показателям.

Решение:

1. Следующий визит членов родительского контроля провести четвертой четверти.

2. Продолжить мониторинг качества приготовляемых блюд и размещение ежедневного меню на сайте школы.

3. Классным руководителям продолжить отслеживать посещение столовой детьми, интересоваться съеден ли горячий завтрак полностью или нет, и по какой причине.

4. Продолжить контроль за соблюдением учащимися мер гигиены (мыть руки перед едой с мылом)

Акт подписали:

Председатель

Члены комиссии:

 /Санникова А.С./
 /Березина А.Н./
 /Санникова Е.А./
 /Казакова С.А./