АКТ

РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

качества горячего питания обучающихся в МБОУ

«СОШ №1 с. Правобережное»

Мы, члены родительского комитета:

Махмаева Т.Н.

Давлетмурзаева М.Ш.

совместно с ответственным за организацию питания в школе — Бетельгириевой И. С., провели проверку качества горячего питания обучающихся в школьной столовой.

В ходе контроля были проверены следующие параметры:

1. Санитарное состояние столовой:

Помещения чистые, проветриваемые.

Мебель и оборудование в исправном состоянии.

Уборка проведена своевременно.

Персонал работает в санитарной одежде.

В наличии мыло, бумажные полотенца, санитайзеры.

2. Соответствие меню:

В меню на день:

- Котлета куринная
- Картофельное пюре
- Хлеб пшеничный
- Яблоко
- Чай с лимоном

Меню соответствует утверждённому плану.

Порции полноценные, соответствуют нормам.

3. Качество приготовленных блюд:

Блюда свежие, тёплые, хорошо оформлены.

Продукты надлежащего качества.

Запах и вкус — приятные.

Температурный режим соблюдён.

4. Мнение учащихся:

Дети с удовольствием принимали пищу.

Отзывы положительные.

Особенно понравилась котлета куринная.

5. Замечания:

Замечаний по организации питания, санитарному состоянию и качеству пищи не выявлено.

Заключение комиссии:

Организация горячего питания в МБОУ «СОШ №1 с. Правобережное» от 28.09.2026 г. проведена на должном уровне. Горячее питание соответствует санитарным нормам и стандартам. Детям питание нравится, порции достаточные.

Подписи:

Родительский контроль:

_____ /Махмаева Т.Н./

_____ /Давлетмурзаева М.Ш./

Ответственная от школы:

/Бетельгириева И.С./

АКТ

РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

качества горячего питания обучающихся в МБОУ

«СОШ №1 с. Правобережное»

Мы, члены родительского комитета:

Махмаева Т.Н.

Давлетмурзаева М.Ш.

совместно с ответственным за организацию питания в школе — Бетельгириевой И. С., провели проверку качества горячего питания обучающихся в школьной столовой.

В ходе контроля были проверены следующие параметры:

1. Санитарное состояние столовой:

Помещения чистые, проветриваемые.

Мебель и оборудование в исправном состоянии.

Уборка проведена своевременно.

Персонал работает в санитарной одежде.

В наличии мыло, бумажные полотенца, санитайзеры.

2. Соответствие меню:

В меню на день:

- Рыба припущенная
- Картофельное пюре
- Хлеб пшеничный
- Масло сливочное
- Чай с молоком или сливками

Меню соответствует утверждённому плану.

Порции полноценные, соответствуют нормам.

3. Качество приготовленных блюд:

Блюда свежие, тёплые, хорошо оформлены.

Продукты надлежащего качества.

Запах и вкус — приятные.

Температурный режим соблюдён.

4. Мнение учащихся:

Дети с удовольствием принимали пищу.

Отзывы положительные.

Особенно понравилась рыба припущенная с пюре.

5. Замечания:

Замечаний по организации питания, санитарному состоянию и качеству пищи не выявлено.

Заключение комиссии:

Организация горячего питания в МБОУ «СОШ №1 с. Правобережное» от 11.09.2026 г. проведена на должном уровне. Горячее питание соответствует санитарным нормам и стандартам. Детям питание нравится, порции достаточные.

Подписи:

Родительский контроль:

_____ /Махмаева Т.Н./

_____ /Давлетмурзаева М.Ш./

Ответственная от школы:

/Бетельгириева И.С./