

АКТ от 26.10.2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в школе № _____

№	Критерий проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Примечания Пояснения
1	Соответствие циклического меню с фактическим набором блюд	+			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	+			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	+			
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	+			
5	Наличие и состояние ручек, наличие мыла, дезинфицирующих средств,	+			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает столы, кто сопровождает детей				Работник пищеблока (повара)
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	+			
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	+			
10	Коэффициент «несъедобности» первое блюдо		+		
	Второе блюдо	+			
	Салат, закуска	+			
	Третье блюдо	+			
11	Отзывы детей о качестве школьного питания	+			
12	Проводилась ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников (стенды, видеоролики, сервировка стола)	+			
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников	+			

Члены комиссии:

Младенко О.И.

Младенко

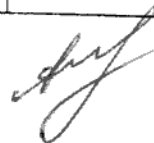
АКТ от 17.10 2025 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в школе № _____

№	Критерий проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Примечания Пояснения
1	Соответствие цикличного меню с фактическим набором блюд	+			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	+			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	+			
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	+			
5	Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств,	+			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает столы, кто сопровождает детей				Работник пищеблока
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	+			
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	+			
10	Коэффициент «несъедемости»		+		
	первое блюдо				
	Второе блюдо	+			
	Салат, закуска	+			
	Третье блюдо	+			
11	Отзывы детей о качестве школьного питания	+			
12	Проводилась ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников (стенды, видеоролики, сервировка стола)	+			
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников	+			

Члены комиссии:

Амирова Е. Н.



АКТ от 03.10 20223 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в школе № _____

№	Критерий проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Примечания Пояснения
1	Соответствие цикличного меню с фактическим набором блюд	+			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	+			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	+			
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	+			
5	Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств,	+			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает столы, кто сопровождает детей				Работники пищеблока
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	+			
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	+			
10	Коэффициент «несъедобности»				
	первое блюдо		+		
	Второе блюдо	+			
	Салат, закуска	+			
	Третье блюдо	+			
11	Отзывы детей о качестве школьного питания	+			
12	Проводилась ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников (стенды, видеоролики, сервировка стола)	+			
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников	+			

Члены комиссии:

Токарева М.В.

АКТ от 28.09. 2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в школе № _____

№	Критерий проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Примечания Пояснения
1	Соответствие цикличного меню с фактическим набором блюд	+			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	+			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	+			
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	+			
5	Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств,	+			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает столы, кто сопровождает детей				<i>Работники пищеблока.</i>
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	+			
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	+			
10	Коэффициент «несъедаемости»		+		
	Первое блюдо	+			
	Второе блюдо	+			
	Салат, закуска	+			
	Третье блюдо	+			
11	Отзывы детей о качестве школьного питания	+			
12	Проводилась ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников (стенды, видеоролики, сервировка стола)	+			
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников	+			

Члены комиссии:

Ушакова Е. С.

Ушакова

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в школе № _____

№	Критерий проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Примечания Пояснения
1	Соответствие цикличного меню с фактическим набором блюд	+			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	+			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	+			
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	+			
5	Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств,	+			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает столы, кто сопровождает детей				Работники пищеблока (повара)
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	+			
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	+			
10	Коэффициент «несъедемости» первое блюдо		+		
	Второе блюдо	+			
	Салат, закуска	+			
	Третье блюдо	+			
11	Отзывы детей о качестве школьного питания	+			
12	Проводилась ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников (стенды, видеоролики, сервировка стола)	+			
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников	+			

Члены комиссии: Синьва Л.В.

Синьва

АКТ от 15.09.2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в школе № _____

№	Критерий проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Примечания Пояснения
1	Соответствие цикличного меню с фактическим набором блюд	+			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	+			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	+			
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	+			
5	Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств	+			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает столы, кто сопровождает детей				Работники пищеблока (новоро)
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	+			
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	+			
10	Коэффициент «несъедемости»		+		
	Первое блюдо				
	Второе блюдо	+			
	Салат, закуска	+			
	Третье блюдо	+			
11	Отзывы детей о качестве школьного питания	+			
12	Проводилась ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников (стенды, видеоролики, сервировка стола)	+			
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников	+			

Члены комиссии:

Токарева Н.В.



АКТ от 07.09.2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в школе № _____

№	Критерий проверки	Соответствует полностью	Соответствует не в полной мере	Не соответствует	Примечания Пояснения
1	Соответствие цикличного меню с фактическим набором блюд	+			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	+			
3	Всё ли оборудование пищеблока исправно	+			
4	Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние	+			
5	Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств,	+			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает столы, кто сопровождает детей				Работник пищеблока (повара)
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	+			
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	+			
10	Коэффициент «несъедемости» первое блюдо		+		
	Второе блюдо	+			
	Салат, закуска	+			
	Третье блюдо	+			
11	Отзывы детей о качестве школьного питания	+			
12	Проводилась ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников (стенды, видеоролики, сервировка стола)	+			
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников	+			

Члены комиссии:

Алирова Е. Р.

[Подпись]