

АКТ от 04.03 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 циклического меню с фактическим набором блюд	+			
2	Наличие бракеражного журнала и его заполненность	+			
3	Все 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	+			Дювака и ко. руководители
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:

Алишрова Е.Ф.

АКТ от 13.03 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 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 рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств,	+			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает столы, кто сопровождает детей	+			<i>ли. руководители и повара</i>
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	+			
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	+			
10	Кoeffициент «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:

Резникова О.А.