

АКТ от 09.01 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	+			
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	+			Повара, кл. Руководители
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:

[Подпись]

Алимова Е. А.

АКТ от 16.01 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	+			
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:



Евдеева Д.С.

АКТ от 24.01 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	+			Тюкаев и Кил. <i>руководители</i>
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:

Резниченко В.А.

АКТ от 31.01 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 ручек, наличие мыла, дезинфицирующих средств,	+			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает столы, кто сопровождает детей	+			Швар и кл. Руководители
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:

Амброва Е.Н.