

АКТ от 12.09 2022 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ «Старозеленовская средняя школа»

№	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	+			хорошее
5	Наличие и состояние ручек, наличие мыла, дезинфицирующих средств	+			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей	+			накрывают повар, сопровождает кто сидит
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	+			соответствует
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	Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников	+			
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,	+			

Члены комиссии:

Радинова Р.К. *Радинова*  
 Авьясова М.А. *Авьясова*  
 Акмерганов Р. *Акмерганов*

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ «Старозеленовская средняя школа»

№	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 на столы, кто сопровождает детей	+			
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	Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников	+			
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,	+			

Члены комиссии: *Кадя Парникова Р.К.*  
*Абб. Абрамова М.А.*  
*Ахмеджанов Д.*

АКТ от 12.12 2022 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ «Старозеленовская средняя школа»

№	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	Все 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 на 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	Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников	+			
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников	+			

Члены комиссии:

*Сидя Ларина Р.К.*  
*Ковалевская И.А.*  
*Александров В.В.*

АКТ от 12.01 2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ «Старозеленовская средняя школа»

№	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	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 на 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	Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников	+			
13	какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,	+			

Члены комиссии




*Варф. Рагимова П.К.*  
*Аллах. Аббярова М.А.*  
*Алиса. Ахмеджанова*

АКТот 13.02 2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ «Старозеленовская средняя школа»

№	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	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 на столы, кто сопровождает детей	+			
8	Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)	+			соответствует, вкусно
9	Соответствие температуры подачи горячих блюд	+			
10	Коэффициент «несъедемости» первое блюдо		24%		
	Второе блюдо		12%		
	Салат, закуска		6%		
	Третье блюдо		0%		
11	Отзывы детей о качестве школьного питания	+			
12	Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников	+			
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников	+			

Члены комиссии:

 *Богданова П.Р.*  
 *Авдеева М.А.*  
 *Аршин А.М.*

АКТ от 13.03.2023 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ «Старозеленовская средняя школа»

№	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 ручек, наличие мыла, дезинфицирующих средств	+			
6	Наличие спецодежды у работников пищеблока	+			
7	Вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей	+			
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	Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников	+			
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников	+			

Члены комиссии:

*Татьяна Вегрик*  
*Алла Аббясова*  
*Александр Александров*

АКТ от 15.05.2022 года

Общественного контроля родителями (либо комиссией по питанию) и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МКОУ «Старозеленовская средняя школа»

№	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 на 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	Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников		+		
13	Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,		+		

Члены комиссии:

*Род. Вигорикова Р.К.*  
*Абб. Аббасова М.А.*  
*Арт. Ахмеджанов Р.*