

АКТ от 22.01 2023/года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки   | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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 на столы, кто сопровождает детей              | ✓                       |                                |                  |                         |
| 8  | Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)                  | ✓                       |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд  | ✓                       |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедемости»  | 10                      |                                |                  |                         |
|    | первое блюдо  | 7                       |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо  | 3                       |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска  | 0                       |                                |                  |                         |
|    | Третье блюдо  | 0                       |                                |                  |                         |
| 11 | Отзывы детей о качестве школьного питания   | комментарий отсутствует |                                |                  |                         |
| 12 | Проводится- ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников | ✓                       |                                |                  |                         |
| 13 | Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,                 | выданы, консультации    |                                |                  |                         |

Члены комиссии:

Зам. директора по воспитательной работе

Учитель

Родитель учащегося 98 класса

*Заруцкая*  
*Несмеянкина*  
*Ханнаева*

Заруцкая О.С.

Несмеянкина Т.Н.

Ханнаева М.И.

АКТ от 12.01 2024 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки   | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>Пояснения |
|----|---|-------------------------|--------------------------------|------------------|-------------------------|
| 1  | Соответствие цикличного меню с фактическим набором блюд                               | да                      |                                |                  |                         |
| 2  | Наличие бракеражного журнала и его заполненность                                      | да                      |                                |                  |                         |
| 3  | Всё ли оборудование пищеблока исправно  | да                      |                                |                  |                         |
| 4  | Укомплектованность обеденного зала мебелью, ее состояние                              | укомплектовано          |                                |                  |                         |
| 5  | Наличие и состояние рукомойников, наличие мыла, дезинфицирующих средств               | есть                    |                                |                  |                         |
| 6  | Наличие спецодежды у работников пищеблока   | есть                    |                                |                  |                         |
| 7  | Вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей              | дети и работницы кухни  |                                |                  |                         |
| 8  | Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)                  | 5                       |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд  | соответствует           |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедаемости»   |                         |                                |                  |                         |
|    | первое блюдо  | 10                      |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо  | 10                      |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска  | 0                       |                                |                  |                         |
|    | Третье блюдо  | 0                       |                                |                  |                         |
| 11 | Отзывы детей о качестве школьного питания   | хорошее                 |                                |                  |                         |
| 12 | Проводится- ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников | проводится              |                                |                  |                         |
| 13 | Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,                 | обучение классное       |                                |                  |                         |

Члены комиссии:

Зам. директора по воспитательной работе

Учитель

Родитель учащегося 9А класса

*Заруцкая*

Заруцкая О.С.

*Несмеянкина*

Несмеянкина Т.Н.

*Имаев*

Имаева Д.В.

АКТ от 21.12 2023 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки  | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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             | дети,<br>пом.<br>курсы  |                                |                  |                         |
| 8  | Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)                 | отлично                 |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд   | да                      |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедемости»   |                         |                                |                  |                         |
|    | первое блюдо   | 10                      |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо   | 7                       |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска   | 0                       |                                |                  |                         |
|    | Третье блюдо   | 0                       |                                |                  |                         |
| 11 | Отзывы детей о качестве школьного питания  | вкусно                  |                                |                  |                         |
| 12 | Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников | проводится              |                                |                  |                         |
| 13 | Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,                | лекции,<br>обучение     |                                |                  |                         |

Члены комиссии:

Зам. директора по воспитательной работе

Учитель

Родитель учащегося 88 класса

*Заруцкая*

Заруцкая О.С.

*Несмеянкина*

Несмеянкина Т.Н.

*Хурасовкина*

*Хурасовкина А.Ю.*

АКТ от 28.11.2023 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалькинской СОШ

| №  | Критерий проверки  | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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)                 | 5                       |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд   | соотв.                  |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедемости» первое блюдо  | 15%                     |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо   | 10%                     |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска   | 5%                      |                                |                  |                         |
|    | Третье блюдо   | 0%                      |                                |                  |                         |
| 11 | Отзывы детей о качестве школьного питания  | хорош.                  |                                |                  |                         |
| 12 | Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников | н.р.о.в.                |                                |                  |                         |
| 13 | Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников.                | обучение родителей      |                                |                  |                         |

Члены комиссии:

Зам. директора по воспитательной работе

Заруцкая О.С.

Учитель

Несмеянкина Т.Н.

Родитель учащегося 78 класса

*Мерзляков*

АКТ от 07.11 2023 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки  | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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             | соответствует           |                                |                  |                         |
| 8  | Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)                 | 5                       |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд   | +                       |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедобности» первое блюдо   | 7                       |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо   | 10                      |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска   | 0                       |                                |                  |                         |
|    | 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,                | обучения                |                                |                  |                         |

Члены комиссии:

Зам. директора по воспитательной работе

Учитель

Родитель учащегося 7<sup>А</sup> класса

*Заруцкая* Заруцкая О.С.

*Несмеянкина* Несмеянкина Т.Н.

*Иванов* *Иванов*

АКТ от 19.10 2023 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки   | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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 на столы, кто сопровождает детей              | персонал и дети         |                                |                  |                         |
| 8  | Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)                  | положительно            |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд  | +                       |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедобности»   |                         |                                |                  |                         |
|    | первое блюдо  | 5%                      |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо  | 10%                     |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска  | 0%                      |                                |                  |                         |
|    | Третье блюдо  | 0%                      |                                |                  |                         |
| 11 | Отзывы детей о качестве школьного питания   | положительно            |                                |                  |                         |
| 12 | Проводится- ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников | проводится              |                                |                  |                         |
| 13 | Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,                 | обучение                |                                |                  |                         |

Члены комиссии:

Зам. директора по воспитательной работе

Учитель

Родитель учащегося 6А класса

Заруцкая О.С.  
Несмеянкина Т.Н.  
Моркина Т.В.

АКТ от 27.09 2023 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки  | Соответствует полностью        | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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             | дети,<br>сопров.<br>раб. кухни |                                |                  |                         |
| 8  | Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)                 | хорошо.                        |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд   | соотв.                         |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедемости»   |                                |                                |                  |                         |
|    | первое блюдо   | 99%                            |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо   | 5%                             |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска   | 5%                             |                                |                  |                         |
|    | Третье блюдо   | 1%                             |                                |                  |                         |
| 11 | Отзывы детей о качестве школьного питания  | хорошо.                        |                                |                  |                         |
| 12 | Проводится ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников | +                              |                                |                  |                         |
| 13 | Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,                | обучение,<br>род. собр.        |                                |                  |                         |

Члены комиссии:

Зам. директора по воспитательной работе

Учитель

Родитель учащегося 5Б класса

*Заруцкая*

Заруцкая О.С.

*Несмеянкина*

Несмеянкина Т.Н.

*Григорьев*

АКТ от 19.09.2023 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки  | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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 «несъедобности» первое блюдо   | 5%                      |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо   | + 9%                    |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска   | + 3%                    |                                |                  |                         |
|    | 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:

Зам. директора по воспитательной работе

Учитель

Родитель учащегося 5.1 класса

*Заруцкая*

Заруцкая О.С.

*Несмеянкина*

Несмеянкина Т.Н.

*Чернов*

Чернов Р.В.



АКТ от 27.10 2023 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки  | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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 на столы, кто сопровождает детей             | ✓                       |                                |                  |                         |
| 8  | Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)                 | ✓                       |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд   | ✓                       |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедобности» первое блюдо   | 18                      |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо   | 10                      |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска   | 1                       |                                |                  |                         |
|    | Третье блюдо   | 1                       |                                |                  |                         |
| 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:

Зам. директора по воспитательной работе

*Заруцкая*

Заруцкая О.С.

Учитель

Несмеянкина Т.Н.

Родитель учащегося 645 класса

*С. Дюжес*

АКТ от 06.02. 202 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки   | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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 на столы, кто сопровождает детей              | +                       |                                |                  |                         |
| 8  | Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)                  | +                       |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд  | +                       |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедемости»  |                         |                                |                  |                         |
|    | первое блюдо  | 10                      |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо  | 10                      |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска  | 3                       |                                |                  |                         |
|    | 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:

Зам. директора по воспитательной работе

*Заруцкая*

Заруцкая О.С.

Учитель

*Несмеянкина*

Несмеянкина Т.Н.

Родитель учащегося 10 класса

*Ку - Несмеянкина* Е.С.

АКТ от 29.08 2024 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки   | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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              | дети<br>сотр. кухни     |                                |                  |                         |
| 8  | Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)                  | Отлично                 |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд  | соотв.                  |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедемости» первое блюдо   |                         |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо  | ✓                       |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска  |                         |                                |                  |                         |
|    | Третье блюдо  |                         |                                |                  |                         |
| 11 | Отзывы детей о качестве школьного питания   | Хорошие                 |                                |                  |                         |
| 12 | Проводится- ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников | ✓                       |                                |                  |                         |
| 13 | Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,                 | ✓                       |                                |                  |                         |

Члены комиссии:

Зам. директора по воспитательной работе

Учитель

Родитель учащегося 11 класса

*Зару*  
*Несмеянкина*  
*Романова*

Заруцкая О.С.

Несмеянкина Т.Н.

Романова К.А.

АКТ от 14.03.20 2024 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки   | Соответствует полностью        | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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 на столы, кто сопровождает детей              | дети и сотрудники сопровождают |                                |                  |                         |
| 8  | Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)                  | 5                              |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд  | +                              |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедаемости»<br>первое блюдо   |                                |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо  |                                |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска  |                                |                                |                  |                         |
|    | Третье блюдо  |                                |                                |                  |                         |
| 11 | Отзывы детей о качестве школьного питания   | нравится                       |                                |                  |                         |
| 12 | Проводится- ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников | проводится                     |                                |                  |                         |
| 13 | Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,                 | классное час по обучению       |                                |                  |                         |

Члены комиссии:

Зам. директора по воспитательной работе

Учитель

Родитель учащегося БК класса

*Заруцкая*  
*Несмеянкина*

Заруцкая О.С.

Несмеянкина Т.Н.

*Чернова*

АКТ от 29.03.2024 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки   | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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 на столы, кто сопровождает детей              | всех и работницы кухни  |                                |                  |                         |
| 8  | Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)                  | отлично                 |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд  | +                       |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедаемости»<br>первое блюдо   |                         |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо  |                         |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска  |                         |                                |                  |                         |
|    | Третье блюдо  |                         |                                |                  |                         |
| 11 | Отзывы детей о качестве школьного питания   | хорошо                  |                                |                  |                         |
| 12 | Проводится- ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников | проводится              |                                |                  |                         |
| 13 | Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,                 | была                    |                                |                  |                         |

Члены комиссии:

Зам. директора по воспитательной работе

Учитель

Родитель учащегося 56 класса

*Зару* Заруцкая О.С.  
*Несмеянкина* Несмеянкина Т.Н.  
*Киев* Киевский С.И.

АКТ от 19.04. 2024 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки   | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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)                  | вкусно                  |                                |                  |                         |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд  | ✓                       |                                |                  |                         |
| 10 | Коэффициент «несъедобности»<br>первое блюдо   |                         |                                |                  |                         |
|    | Второе блюдо  |                         |                                |                  |                         |
|    | Салат, закуска  |                         |                                |                  |                         |
|    | Третье блюдо  |                         |                                |                  |                         |
| 11 | Отзывы детей о качестве школьного питания   | хорошо<br>нет           |                                |                  |                         |
| 12 | Проводится- ли работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников | ✓                       |                                |                  |                         |
| 13 | Какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников,                 | обучение                |                                |                  |                         |

Члены комиссии:

Зам. директора по воспитательной работе

Учитель

Родитель учащегося 6А класса

Заруцкая О.С.

Несмеянкина Т.Н.

Тариф  
Тарихина Е.С.  
И

АКТ от 23 апреля 2024 года

общественного контроля комиссии по питанию за условиями организации питания детей обучающихся в МОУ Новомалыклинской СОШ

| №  | Критерий проверки   | Соответствует полностью | Соответствует не в полной мере | Не соответствует | Примечания<br>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 на столы, кто сопровождает детей              | ✓                       |                                |                  |  |
| 8  | Результат дегустации готовых блюд (оценка органолептических свойств)                  | ✓                       |                                |                  | <i>соответствует<br/>очень вкусно</i>  |
| 9  | Соответствие температуры подачи горячих блюд  | ✓                       |                                |                  |  |
| 10 | Коэффициент «несъедемости»<br>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,                 | ✓                       |                                |                  | <i>работ не велось<br/>в судометку</i> |

Члены комиссии:

Зам. директора по воспитательной работе

Учитель

Родитель учащегося 6,5 класса

*Заруцкая*

Заруцкая О.С.

*Несмеянкина*

Несмеянкина Т.Н.

*Аржинова*

Аржинова И.С.