

Акт проведения общественного контроля предоставления бесплатного питания учащихся

Наименование школы: МБОУ СОШ с. Моисеевка

Детей всего: 104

Дата проведения: 5.09.22

Из них питается бесплатно: 92

Соответствие блюд утвержденному меню	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, наличие салфеток, обеспеченность столовой посудой, мебелью, бактерицидными лампами	Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток	Наличие умывальных раковин, их работоспособности, наличие кожных антисептиков, полотенце	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	Проведение выборочного опроса детей с согласия с согласия их родителей о вкусовых предпочтениях, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд
Все блюда соответствуют меню.	Санитарно-техническое состояние зала хорошее, обеспеченность посудой 100%. Посудочник имеет достаточное количество бактерицидных ламп. Во время уроков проводится влажная уборка.	Кух. работники в полном объеме обеспечены спец. одеждой: каматами, головные уборы. Имеется специальная едноразовая одежда: шапочки, перчатки.	Умывальники в рабочем состоянии имеются и используются едноразовые салфетки.	не было света.	имеется	Учащиеся школьного питания довольны. Блюда разнообразны, сытные, вкусные, обильные, фрукты, соки, ягоды. Дети едят почти все, даже самые сложные, т.к. для них порции большие, манящие, вкусные.

Меню на день контроля прилагается

Состав группы общественно контроля

№ п/п	ФИО/должность	Подпись
1	Пилушкова Наталья Александровна – учитель истории и обществознания	<i>Пилушкова</i>
2	Тюрина Надежда Викторовна – родительница учеников 2,8 классов	<i>Тюрина</i>
3	Бойко Наталья Анатольевна – родительница ученицы 7 класса	
4	Шедикова Ксения – ученица 11 класса	<i>Шедикова</i>

Акт проведения общественного контроля предоставления бесплатного питания учащихся

Наименование школы: МБОУ СОШ с. Моисеевка

Детей всего: 104

Дата проведения: 21.02.2022.

Из них питается бесплатно: 92

Соответствие блюд утвержденному меню	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, наличие салфеток, обеспеченность столовой посудой, мебелью, бактерицидными лампами	Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток	Наличие умывальных раковин, их работоспособности, наличие кожных антисептиков, полотенец	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Наличие программы производственного контроля приготавливаемой пищи	Проведение выборочного опроса детей с согласия с согласия их родителей о вкусовых предпочтениях, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд
Все блюда соответствуют меню.	Санитарно-техническое состояние обеденного зала хорошее. Вся посуда в чистой и чистой. В достаточном количестве. Бактерицидная лампа в рабочем состоянии. После приема пищи регулярно проводится влажная уборка с дис. средствами.	Кух. работники в чистой белой спецодежде: халаты, шапочки, перчатки. Уборка.	Умывальники - 3 шт. Вода проточная, теплая. Краны в рабочем состоянии. Наличи мыльного и одноразовых салфеток в достаточном количестве.	Объем пищевых отходов: 1,600 кг.	имеется.	Дети очень довольны качеством питания. Как правило, блюда горячие и вкусные и сытные. Еда горячая. Порции достаточные, еда вкусная. Для учащихся младших классов делают чай, т.е. для них порции больше, чем для остальных классов. В основном и старших классов.

Меню на день контроля прилагается

Состав группы общественно контроля

№ п/п	ФИО/должность	Подпись
1	Пилушкова Наталья Александровна – учитель истории и обществознания	<i>Пилушкова</i>
2	Тюрина Надежда Викторовна – родительница учеников 2, 8 класса	<i>Тюрина</i>
3	Бойко Наталья Анатольевна – родительница ученицы 7 классов	<i>Бойко</i>
4	Шедикова Ксения – ученица 11 класса	<i>Шедикова</i>

Акт проведения общественного контроля предоставления бесплатного питания учащихся

Наименование школы: МБОУ СОШ с. Моисеевка

Детей всего: 103

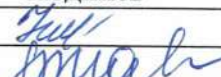
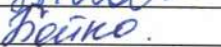


Дата проведения: 7.11.22

Из них питается бесплатно: 87

Соответствие блюд утвержденному меню	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, наличие салфеток, обеспеченность столовой посудой, мебелью, бактерицидными лампами	Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток	Наличие умывальных раковин, их работоспособности, наличие кожных антисептиков, полотенец	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	Проведение выборочного опроса детей с согласия с согласия их родителей о вкусовых предпочтениях, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд
Все блюда соответствуют меню	Санитарно-техническое состояние обеденного зала хорошее. Все посуда в наличии и имеет достаточную кол-во. Бактерицидная лампа в рабочем состоянии. После приема пищи проводится влажная уборка	Кух. работники в наличии обильные спецодежды: халаты, головные уборы, имеют индивидуальные средства защиты: одноразовые перчатки, маски.	Умывальников 3 шт. Вода проточная, теплая, края раковины состоят из нержавеющей стали и имеют мыльную воду. Единица раковины в достаточном кол-ве.	Объем пищевых отходов: 4, 5 кг.	имеется	Ученики удовлетворены качеством питания. Кухня имеет обед состоит из двух блюд и салата. Все горячая. Порции достаточные, все вкусная. У нас на кухне готовят много т.к. для них готовят больше. Старшие готовят все. Жалоб не поступало

Меню на день контроля прилагается

Состав группы общественно контроля

№ п/п	ФИО/должность	Подпись
1	Пилошкова Наталья Александровна – учитель истории и обществознания	
2	Тюрина Надежда Викторовна – родительница учеников 2,8 классов	
3	Бойко Наталья Анатольевна – родительница ученицы 7 класса	
4	Шедикова Ксения – ученица 11 класса	

Акт проведения общественного контроля предоставления бесплатного питания учащихся

Наименование школы: МБОУ СОШ с. Моисеевка

Детей всего: 100

Дата проведения: 1.12.22

Из них питается бесплатно: 84

Соответствие блюд утвержденному меню	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, наличие салфеток, обеспеченность столовой посудой, мебелью, бактерицидными лампами	Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток	Наличие умывальных раковин, их работоспособности, наличие кожных антисептиков, полотенец	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	Проведение выборочного опроса детей с согласия с согласия их родителей о вкусовых предпочтениях, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд
Все блюда соответствуют меню.	Санитарно-техническое состояние зала хорошее, обеспеченность посудой 100%, мебелью, бактерицидными лампами. Во время уроков проводится влажная уборка.	Работники в полном объеме обеспечены спецодеждой: халатами, головными уборами. Используют индивидуальное средство защиты: одноразовые медицинские перчатки.	Умывальники заст. все в рабочем состоянии, есть мыло и антисептик, одноразовые перчатки.	Объем пищевых отходов: 4,5	Наличие	Учащиеся школьниками питаются добровольно. Блюда разные: салаты из свежих овощей, фрукты, соки, булочки. Дети съедают почти все, за исключением небольшого количества, т.е. для них порции большие. Жалоб не поступало.

Меню на день контроля прилагается

Состав группы общественно контроля

№ п/п	ФИО/должность	Подпись
1	Пилушкова Наталья Александровна – учитель истории и обществознания	<i>Н.А. Пилушкова</i>
2	Тюрина Надежда Викторовна – родительница учеников 2,8 классов	<i>Н.В. Тюрина</i>
3	Бойко Наталья Анатольевна – родительница ученицы 7 класса	<i>Н.А. Бойко</i>
4	Шедикова Ксения – ученица 11 класса	<i>К.Шедикова</i>

Акт проведения общественного контроля предоставления бесплатного питания учащихся

Наименование школы: МБОУ СОШ с. Моисеевка

Детей всего: 100

Дата проведения: 12.01.23.

Из них питается бесплатно: 84

Соответствие блюд утвержденному меню	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, наличие салфеток, обеспеченность столовой посудой, мебелью, бактерицидными лампами	Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток	Наличие умывальных раковин, их работоспособности, наличие кожных антисептиков, полотенец	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	Проведение выборочного опроса детей с согласия с согласия их родителей о вкусовых предпочтениях, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд
Все блюда соответствуют утвержденному меню.	Санитарно-техническое состояние хорошее. Обеспеченность посудой - 100%. В обеденном зале имеется бактерицидная лампа.	Работники кухни обеспечены спец. одеждой: перчатками, масками, головными уборами, специальными косметическими средствами.	На входе в обеденный зал имеются три раковины с горячей водой. Три мыльные руки, используется мыло, одноразовые полотенца.	≈ 4,1 кг	имеется.	Наибольшее удовлетворение школьников вызывают блюда в меню горячие, вкусные. Рисунок в приготовлении пищи со стороны учащихся жалоб не поступало.

Меню на день контроля прилагается

Состав группы общественно контроля

№ п/п	ФИО/должность	Подпись
1	Пилушкова Наталья Александровна – учитель истории и обществознания	
2	Тюрина Надежда Викторовна – родительница учеников 2, 8 класса	
3	Бойко Наталья Анатольевна – родительница ученицы 7 классов	
4	Шедикова Ксения – ученица 11 класса	

Акт проведения общественного контроля предоставления бесплатного питания учащихся

Наименование школы: МБОУ СОШ с. Моисеевка

Детей всего: _____

Дата проведения: 16.02.23

Из них питается бесплатно: _____

Соответствие блюд утвержденному меню	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, наличие салфеток, обеспеченность столовой посудой, мебелью, бактерицидными лампами	Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток	Наличие умывальных раковин, их работоспособности, наличие кожных антисептиков, полотенец	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	Проведение выборочного опроса детей с согласия с согласия их родителей о вкусовых предпочтениях, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд
Все блюда соответствуют меню.	Санитарно-техническое состояние зала хорошее, обеспеченность посудой 100%. Фасады шкафов достаточно мыются бактерицидная лампа. Во время уроков проводится влажная уборка.	Кухонные работники в полном объеме обеспечивают спец. одежду, каски, головные уборы. Мыются средствами индивидуальной защиты. Одноразовые маски, перчатки.	Умывальники в шт. ве в рабочем состоянии, мыло мыльная одноразовые салфетки.	Объем пищевых отходов: 4,5	Несетая.	Учащиеся и их родители питаются вкусно. Разнообразное: салаты, супы, овощи, фрукты. Дети едят почти все, за исключением начальных классов, т.к. для них порции большие, много не съедают.

Меню на день контроля прилагается

Состав группы общественно контроля

№ п/п	ФИО/должность	Подпись
1	Пилушкова Наталья Александровна – учитель истории и обществознания	<i>Пилушкова</i>
2	Тюрина Надежда Викторовна – родительница учеников 2, 8 класса	<i>Тюрина</i>
3	Бойко Наталья Анатольевна – родительница ученицы 7 классов	<i>Бойко</i>
4	Шедикова Ксения – ученица 11 класса	<i>Шедикова</i>

Акт проведения общественного контроля предоставления бесплатного питания учащихся

Наименование школы: МБОУ СОШ с. Моисеевка

Детей всего: 100

Дата проведения: 15.03.23

Из них питается бесплатно: 84

Соответствие блюд утвержденному меню	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, наличие салфеток, обеспеченность столовой посудой, мебелью, бактерицидными лампами	Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток	Наличие умывальных раковин, их работоспособности, наличие кожных антисептиков, полотенец	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	Проведение выборочного опроса детей с согласия с согласия их родителей о вкусовых предпочтениях, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд
Все блюда соответствуют меню	Санитарно-техническое состояние обеденного зала хорошее, обеспеченность посудой 100%. Посадочная мебель достаточна, имеется бактерицидная лампа. Во время уроков проводится влажная уборка.	Кухонные работники в полном объеме обеспечены спец. одеждой. Одежда чистая, головные уборы. Имеются средства индивидуальной защиты: перчатки, маски, одноразовые перчатки.	Умывальники в рабочем состоянии, имеются одноразовые салфетки.	Объем пищевых отходов: 5,5.	Имеется	Учащиеся школьного питания довольны. Блюда разнообразны: салаты из свежих овощей, фрукты, соки, булочки. Дети с удовольствием за исключением начальных классов т.к. для них порции большие, поэтому не наступают.

Меню на день контроля прилагается

Состав группы общественно контроля

№ п/п	ФИО/должность	Подпись
1	Пилушкова Наталья Александровна – учитель истории и обществознания	<i>Н.А. Пилушкова</i>
2	Тюрина Надежда Викторовна – родительница учеников 2, 8 класса	<i>Н.В. Тюрина</i>
3	Бойко Наталья Анатольевна – родительница ученицы 7 классов	<i>Н.А. Бойко</i>
4	Шедикова Ксения – ученица 11 класса	<i>К.Шедикова</i>

Акт проведения общественного контроля предоставления бесплатного питания учащихся

Наименование школы: МБОУ СОШ с. Моисеевка

Детей всего: 99

Дата проведения: 28.04.23

Из них питается бесплатно: 83

Соответствие блюд утвержденному меню	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, наличие салфеток, обеспеченность столовой посудой, мебелью, бактерицидными лампами	Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток	Наличие умывальных раковин, их работоспособности, наличие кожных антисептиков, полотенец	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	Проведение выборочного опроса детей с согласия с согласия их родителей о вкусовых предпочтениях, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд
Все блюда соответствуют	Санитарно-техническое состояние зала хорошее, обеспеченность посудой 100%. Посудочник имеет дезинфекционную машину. В течение урока проводится влажная уборка.	Жур. работники в полном объеме обеспечены спец. одеждой: каменз, головные уборы, имеют мед. ср-ва индивидуальной защиты: одноразовые маски, перчатки.	Умывальников 3шт. все в рабочем состоянии, мыло имеет, одноразовые салфетки.	объем пищевых отходов! 3, 8	имеется	Учащиеся школы питаются добровольно. Блюда разнообразные: салаты из свежих овощей, фрукты, соки, булочки. Дети получают почти все, за исключением некоторых лакомств. Питание доступно.

Меню на день контроля прилагается

Состав группы общественно контроля

№ п/п	ФИО/должность	Подпись
1	Пилушкова Наталья Александровна – учитель истории и обществознания	<i>Пилушкова</i>
2	Тюрина Надежда Викторовна – родительница учеников 2, 8 класса	<i>Тюрина</i>
3	Бойко Наталья Анатольевна – родительница ученицы 7 классов	<i>Бойко</i>
4	Шедикова Ксения – ученица 11 класса	<i>Шедикова</i>

Акт проведения общественного контроля предоставления бесплатного питания учащихся

Наименование школы: МБОУ СОШ с. Моисеевка

Детей всего: 94

Дата проведения: 4.05.23.г.

Из них питается бесплатно: 84

Соответствие блюд утвержденному меню	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, наличие салфеток, обеспеченность столовой посудой, мебелью, бактерицидными лампами	Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток	Наличие умывальных раковин, их работоспособности, наличие кожных антисептиков, полотенец	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Наличие программы производственного контроля приготовляемой пищи	Проведение выборочного опроса детей с согласия с согласия их родителей о вкусовых предпочтениях, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд
Все блюда соответствуют меню	Санитарно-техническое состояние обеденного зала хорошее. Салфетки, посуда 100% чистая. Бактерицидная лампа работает. Мебель чистая, ламы бактерицидные работают. Уборка.	Жур. работ-ники впи-ном обеспе-чены спец. одеждой. Капюшны, маски, перчатки. Уборка. Уборка.	Умывальни-ков 3 шт., все в рабо-чем состо-янии. Чистые, одноразо-вые салфет-ки.	Объем пищевых отходов! 3, 8.	Наличие	Учащиеся школы не имеют никаких вкусовых предпочтений. В меню разнообразие: салаты, фрукты, выпечка, соки. Сваряют все, за исклю-чением нача-льных классов, т.к. у них нет перекуса. Больше не посыпают.

Меню на день контроля прилагается

Состав группы общественно контроля

№ п/п	ФИО/должность	Подпись
1	Пилушкова Наталья Александровна – учитель истории и обществознания	<i>Пилушкова</i>
2	Тюрина Надежда Викторовна – родительница учеников 2, 8 класса	<i>Тюрина</i>
3	Бойко Наталья Анатольевна – родительница ученицы 7 классов	<i>Бойко</i>
4	Шедикова Ксения – ученица 11 класса	<i>Шедикова</i>