

АКТ
по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МБОУ Маловаложикьинская СОШ

Дата 1.03.2024

День и неделя по утвержденному цикличному меню меню, вторая неделя

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия _____

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:
имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:
удовлетв. / неудовлетв.

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоготовочная, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия _____

6. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:
имеется / отсутствует

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пятибалльной шкале: 5

8. Питьевой режим детей в обеденном зале организован:
с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки
соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют
указать характер несоответствия _____

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:
имеются / отсутствуют в достаточном количестве

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует):
проводимые мероприятия эффективны / не эффективны
Замечания _____

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетв. /
неудовлетв.

13. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при
умывальниках для детей:
имеются в достаточном количестве / отсутствуют

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на
линии раздачи и в буфете:
нарушений не выявлено / выявлено

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи <u>обед</u>	Оценка (1-5)
Наименования блюд и кулинарных изделий	
<u>салат из кваш. капусты с мясом</u>	<u>5</u>
<u>суп картофельный с крутой вермишелью</u>	<u>5</u>
<u>тарское по-домашнему</u>	<u>5</u>
<u>повидло из шиповника</u>	<u>5</u>
<u>кисель вишневый / малиновый</u>	<u>5</u>

16. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи
замечаний нет / замечания:

17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов
собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно /
отдельно не вывозятся / прочие замечания

18. Прочие замечания по результатам общественного (потребительского) контроля, замечания
по организации претензионной работы, результаты оценки состояния здоровья детей в школе,
анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, результаты опросов детей о качестве
питания и услуг по организации питания:

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

20. Ф.И.О. и подписи членов мобильной группы по контролю питания школы

Генкина Елена Николаевна Генкина Елена Николаевна Генкина Елена Николаевна

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Дата заполнения: 1.03.2024

