

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

Дата 12.04.24

День и неделя по утвержденному циклическому меню пятница, первая

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 обед

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

супы консервированные

5

рассольник лимонно-укропный

5

салат из овощей со сметаной

5

кисель и суфле-желе

5

желе и др.

5

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

Голощева Ольга Владимировна

Голощева Мария Анатольевна

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Дата заполнения: 12.04.2024

