

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля за организацией питания в МБОУ «Маловоложикьинская СОШ»

Дата 15.10.2024

День и неделя по утверждённому цикличному меню вторник, первая нед.

1. Соответствие фактического меню утверждённому (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) утверждённому (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 кипячённой водопроводной воды / не организован.

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки:

соответствует нормативам / частично не соответствует / в основном не соответствует.

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. / недовлетв. _____
13. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных
полотенец) при умывальниках для детей:
имеются в достаточном количестве / отсутствует _____
14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой продукции на
линии раздачи и в буфете:
нарушений не выявлено / выявлено _____
15. Участие в приёмочном контроле качества готовой кулинарной продукции:
приём пищи обед
наименования блюд и кулинарных изделий оценка (1-5)
Салат из свек. капусты с раст. маслом 5
Рассольник Ленинградский 5
Котлета. Запеканка курица с соусом 5
Каша гречневая 5
Чай с сахаром, / Хлеб тш. / рж. 5/5
16. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приёма
пищи:
замечаний нет / замечания _____
17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов:
собираются и вывозятся отдельно от твёрдых 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:
Шитова Татьяна Анатольевна Шитов

Информация о мероприятиях, проведённым по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Легенда ОИ

Дата заполнения: 15.10.2015

