

## АКТ

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

Дата 17.01.2025 г.

День и неделя по утверждённому цикличному меню обед пятница, вторая 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 квашенной капусты с раст. м.

5

Борщ с капустой и картофелем

5

Жаркое по-домашнему

5

Напиток из шиповника

5

Хлеб пшеничный

5

Хлеб ржано-пшенич.

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:

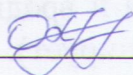
20. Ф.И.О. и подписи членов мобильной группы по контролю питания школы:

Шитова Галина Анатольевна

Шитов

Информация о мероприятиях, проведённых по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:







Дата заполнения: 17.04.25

