

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля

за организация питания в МБОУ, Астафьевская СОШ"

Дата 16.01.25

День и неделя по утвержденному

циклическому меню сентябрь

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

нет

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 12¹⁵

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1–5)

Суп картофельный с рыбными консервами

5

Канцеля тушеная с говядиной

5

сок фруктовый

5

зелье пш. рж.

5

йогурт

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:

удовлетворительно

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

Благодарим работников столовой за их труд, за приготовление вкусного блюда!

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

1. Павлова Т.А. Паф

2. Забурская Е.В. ЗЕУ

3. Кузнецова Л.Н.

4.

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

16.09.25 проведена проверка пищеблока.

Блюда соответствуют нормам и требованиям.

Подпись представителя администрации школы:



Дата заполнения: 16 09 2025