

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля  
за организация питания в МБОУ "Никольская ООШ"

Дата 18.10.2024г.

День и неделя по утвержденному цикличному меню П

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

3. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:

удовлетв. / неудовлетв.

4. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-доготовочная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте доступном для всех родителей:

имеется / отсутствует

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

7. Питьевой режим детей в обеденном зале организован:

с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован

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

соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют  
указать характер несоответствия \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

9. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:

имеются / отсутствуют в достаточном количестве

10. Контроль эффективности мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует):

проводимые мероприятия эффективны / не эффективны

Замечания  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

12. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей:

имеются в достаточном количестве / отсутствуют

13. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи :

нарушений не выявлено / выявлено

14. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи 11 50

Наименования блюд и кулинарных изделий Оценка (1-5)

<u>1. Салат из моркови и яблок</u>	<u>5</u>
<u>2. Суп картофельный с макар. изделиями</u>	<u>5</u>
<u>3. Канюга туш. с маслом</u>	<u>5</u>
<u>4. Поджаренный каштан</u>	<u>5</u>
<u>5. Хлеб раскат</u>	<u>5</u>
<u>6. Фасолевое</u>	<u>5</u>

15. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи

замечаний нет / замечания:

16. 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

17. 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:

замечаний нет, пища свежая, вкусная, у детей довольны (по ре. опроса).

18. Предложения администрации школы по результатам проверки:

питание организовано на высоком уровне, уровень старания поддерживать

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

Джабаева С.Т.   
Жилмуреева С.Н.   
Андреева Е.С.   
Торсановы Ю.Н. 

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

мероприятий не проводилось, т.к. замечаний нет

Подпись представителя администрации школы:

Дата заполнения: 18.10.2024 г