

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МДУ, Финансовое ОДМ

Дата 23.09.2024

День и неделя по утвержденному цикличному меню IX

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-догоготовочная) 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. Суп с макаронными изд. на костном бульоне</u>	<u>5</u>
<u>2. Канюста туш. с мясом</u>	<u>5</u>
<u>3. Филе в нарезке</u>	<u>5</u>
<u>4. Хлеб ржаной</u>	<u>5</u>
<u>5. Кофеинный напиток</u>	<u>5</u>
<u>6. Фасола</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


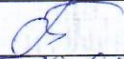


оценки состояния здоровья детей в школе, анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, результаты опросов детей о качестве питания и услуг по организации питания:

замечаний нет, учеников устраивает предлагаемая пища, она свежая, вкусная, в достаточном количестве.

18. Предложения администрации школы по результатам проверки:

планы организовано на достаточном хорошем уровне, поддерживать данный уровень

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

Джабаева С.Т.	
Тимофеева С.Н.	
Андреева Е.С.	
Трифанов Ю.Н.	

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

мероприятий не проводится, так как замечаний нет

Подпись представителя администрации школы:

директор От Н.Т. Степанова

Дата заполнения: 23 . 09 . 2024