

АКТ

**по результатам общественного контроля
за организацией и качеством питания в МОБУ «Сясьстройская СОШ №2»**

Дата 31.10.2022

День и неделя по утвержденному бюджету 2^{ой} недели
циклическому меню понеделнич

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. 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 / использование питьевых фонтанчиков

8. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств: имеются / отсутствуют/ в достаточном количестве

9. 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

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

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

имеются / или отсутствуют/ в достаточных количествах

12. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете:

нарушений не выявлено / выявлено _____

13. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи обед 11⁰⁵

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

суп из овощей со смет. с куриц.

5

курица туш. в смет. соусе

5

Рис отвар.

5

кашкот из гернош.

5

хлеб. ржано-пшени.

5

салат из свеж. мор. с куран.

5

14. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи
замечаний нет / замечания: _____

15. 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 _____

16. Предложения администрации школы по результатам проверки:

Все соответствует норме.

17. Ф.И.О. и подписи членов комиссии по контролю питания школы

| | |
|-----------------------|------------------|
| <u>Фаранова Ю. А.</u> | <u>[подпись]</u> |
| <u>Машанова А. У.</u> | <u>[подпись]</u> |
| <u>Журавель А. Г.</u> | <u>[подпись]</u> |
| <u>Селимова В. В.</u> | <u>[подпись]</u> |

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Зам. по АХЗ [подпись] Бесикова И. С.

Дата заполнения: 3 . 10 . 22 .