

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

Дата 11.11.2022

День и неделя по утвержденному

циклическому меню 10 дней 2 недели

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: 4

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 11<sup>05</sup>

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

<u>салат из свежих овощей</u>	<u>5</u>
<u>Суп картоф. с крупной рис. с куркумой</u>	<u>4</u>
<u>Жареное по-домашнему</u>	<u>5</u>
<u>Салат фруктовый</u>	<u>5</u>
<u>Хлеб</u>	<u>3</u>
<u>яблоком свежими</u>	<u>5</u>

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 нормам*

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

*Баранова Ю.А.*

*[Подпись]*

*Мамочкова А.И.*

*[Подпись]*

*Муравьев А.Т.*

*[Подпись]*

*Семикова В.В.*

*[Подпись]*

**Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки**

Подпись представителя администрации школы:

*[Подпись]* *Васильев И.С.*

Дата заполнения: 11.11.22