

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

Дата 21.12.2022

День и неделя по утвержденному

циклическому меню 8 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: 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 11<sup>05</sup>

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

<u>Борщ</u>	<u>5</u>
<u>Салат из свекл. кашнедр, осурж. ч. кан.</u>	<u>5</u>
<u>Черника мясной</u>	<u>5</u>
<u>Каша гречневая</u>	<u>5</u>
<u>Кашнедр из суподр.</u>	<u>5</u>
<u>Чесн.</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 норме*

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

*Баранова Ю.А.*

*[Подпись]*

*Шаманова А.И.*

*[Подпись]*

*Муромов Л.Т.*

*[Подпись]*

*Семенова В.В.*

*[Подпись]*

*Минутинская О.В.*

*[Подпись]*

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Дата заполнения: 21.12.22