

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

Дата 01.02.2022г.

День и неделя по утвержденному 8 день.  
циклическому меню 2 неделя

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 11<sup>00</sup>

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Салат из капусты с колбасой  
Борщ  
Гуляш мясной  
Чай  
Хлеб  
Компот из сухофруктов

5  
5  
5  
5  
5  
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

Баранова Ю.А. Бш  
Маманова А.И. Маман  
Муравьев А.Т. М  
Минутинская О.В. М  
Семенова В.В. С

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Е. Е. Е. Е. Е.

Дата заполнения: 01.02.23