

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

Дата 10.05.2023

День и неделя по утвержденному  
циклическому меню : 3 день 1 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)
<u>раскальщик</u>	<u>5</u>
<u>кюле с котлетой</u>	<u>5</u>
<u>шерб</u>	<u>5+</u>
<u>кошачья</u>	<u>5</u>
<u>квашенная капуста</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:

*Всё соответствует норме*

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

<i>Баранова Ю. А.</i>	<i>[подпись]</i>
<i>Шаманова А. И.</i>	<i>[подпись]</i>
<i>Журавель Л. Г.</i>	<i>[подпись]</i>
<i>Василова И. С.</i>	<i>[подпись]</i>
<i>Семенова В. В.</i>	<i>[подпись]</i>

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

Подпись представителя администрации школы:

*[подпись]* *Василова И. С.*

Дата заполнения: 10.05.23