

АКТ

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

Дата 20.02.2024

День и неделя по утвержденному  
циклическому меню : 2 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 11.30

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

салат с кваш. капустой

5

суп с макар. салат. с курч.

4

жаркое по-домаш.

5.

кот. рыбная любия.

5

картоф. тушен.

5.

котлеты из курицы.

5

хлеб

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.*

*[Подпись]*

*Маманова А. И.*

*[Подпись]*

*Русилова И. С.*

*[Подпись]*

*Семенова В. В.*

*[Подпись]*

*Котикова Е. М.*

*[Подпись]*

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

Подпись представителя администрации школы:

Дата заполнения: 10.08.14