

АКТ

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

Дата 21.03.2024

День и неделя по утвержденному
циклическому меню : 4 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 _____

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

<u>Суп гороховый с курицей</u>	<u>5+</u>
<u>Льба, тушеная в томате с овощами</u>	<u>5+</u>
<u>Загу из птицы</u>	<u>5+</u>
<u>Картофельное пюре</u>	<u>5</u>
<u>Компот из сухофруктов</u>	<u>5</u>
<u>Хлеб ржаной</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>Ю.А.</i>	<i>Баранова</i>
<i>Шаманова А.И.</i>	<i>А.И.</i>	<i>Шаманова</i>
<i>Котикова Е.М.</i>	<i>Е.М.</i>	<i>Котикова</i>
<i>Василова В.С.</i>	<i>В.С.</i>	<i>Василова</i>
<i>Смирнова В.В.</i>	<i>В.В.</i>	<i>Смирнова</i>

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Василова В.С.

Дата заполнения: *21.03.2024.*