

АКТ

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

Дата 16.05.2024

День и неделя по утвержденному
циклическому меню : 9 день 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 12.00

Наименования блюд и кулинарных изделий	Оценка (1-5)
<u>рассольник</u>	<u>5+</u>
<u>вашилет</u>	<u>5+</u>
<u>голубцы с капустой</u>	<u>5+</u>
<u>хлеб</u>	<u>5</u>
<u>чай с лимонадом</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. Буф

Маманова А.И. Мауф

Преснова И.С. И

Семенова В.В. Сеез

Котикова Е.М. Коуф

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Дата заполнения: 16 . 05 . 2024