

7. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Да/частично да/нет

8. Контроль санитарного содержания обеденного зала или линии раздачи:

Удовлетворительное /неудовлетворительное

9. Контроль за режимом питания (расписание звонков) и организацией приема пищи:

Замечаний нет/ замечания

Указать замечания _____

10. Контроль за соблюдением требований по сбору пищевых отходов собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов:

Регулярно/не регулярно/отдельно не вывозятся

11. Прочие замечания по результатам общественного(родительского контроля), замечания по организации претензионной работы, результаты оценки состояния здоровья детей в школе, анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, результаты опросов детей и родителей (законных представителей) о качестве питания и услуг по организации питания:

Замечания для приема пищи нет. Рыбная порция была на завтрак: имеет натуральную структуру с кожей и кожей, карбонной начинкой, салат из овощей, соусы. Замечаний нет. Дети едят с удовольствием. Но не все дети едят.

12. Предложения администрации школы по результатам проверки:

на родительском собрании обсудить вопросы о здоровье и физической активности

13. Ф.И.О. и подпись членов инициативной группы по контролю за организацией горячего питания:

Мендиков С.В. [подпись]
Калинин В.И. [подпись]
Борисов И.И. [подпись]

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки:

Включить в повестку дня род. собрания вопрос о здоровье питания. В макс. возмож. работе включить мероприятия по вопросам питания

Дата заполнения « 17 » август 20 22

АКТ

по результатам общественного контроля, за организацией питания в
МБОУ г. Астрахани «НШДС №106»

от « 17 » января 2022г.

1. Соответствие фактическому меню утвержденному:

Соответствует/частично соответствует/ в основном не соответствует
Указать характеристики несоответствия

2. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, набору помещений пищеблока(сырьевая столовая, столовая буфета, столовая доготовочная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

Соответствует/частично соответствует/ в основном не соответствует
Указать характеристики несоответствия

3. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации горячего питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступным для всех родителей:

Имеется/отсутствует

4. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам:

Соответствует/частично соответствует/ в основном не соответствует
Указать характеристики несоответствия

5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Соответствует/частично соответствует/ в основном не соответствует
Указать характеристики несоответствия

6. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов

Соблюдаются / не соблюдаются