

АКТ

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

от « 15 » сентября 2011 г.

1. Соответствие фактическому меню утвержденному:

Соответствует/частично соответствует/ в основном не соответствует

Указать характеристики несоответствия

Каши манная, молочная
Яичо, отварное
Жир, масло, какао, Банан

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

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:

Желтая манная очень вкусная.
Яблоко и масло светлые.

12. Предложения администрации школы по результатам проверки:

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

Аджилова Т.Р.

Каличук В.И.

Менджова М.В.

Калимова Н.В.

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки:

Дата заполнения «15» 09 2021 г.