

АКТ

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

от « 25 » февраля 2012 г.

1. Соответствие фактическому меню утвержденному:

Соответствует/частично соответствует/ в основном не соответствует

Указать характеристики несоответствия

Да, соответствует.

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

Завтрак. Каша пшеничная, мажорная с сахаром и маслом. Кофе с мажорой. Фатен с маслом. Обед. Салат из зелен. овощей соевых. Суп с зелен. горошком. Картофель тушеный. Котлеты мясные в соусе. Макароны мажорной.

Ладные. Макароны отварные с соусом, икра из судака, чай слад.

4. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам:

Соответствует/частично соответствует/ в основном не соответствует

Указать характеристики

несоответствия

Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам.

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

Да, соответствует.

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

Да, обеспечена.

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

Замечаний нет.

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:

Замечаний по результатам общественного контроля нет.

12. Предложения администрации школы по результатам проверки:

Можно добавить в меню больше фруктовых салатов на завтрак.

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

Добавкина А.А. - [подпись]
Ивановко Е.В. - [подпись]
Богачева Н.В. - [подпись]
Ишбаева Т.Р. - [подпись]

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки:

Дата заполнения «25» февраля 2022 г.