

АКТ

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

от « 07 » 09 2023г.

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

<u>Завтрак.</u>	<u>Обед.</u>	<u>Ужин.</u>
1. каша рисовая	1. суп гороховый	1. Макаш. стварн.
2. бутербр. с сыром	2. картоф. пюре	2. бутербр. с шпрей бакиан
3. Яблоко	3. Теринка и говядина	3. Чай с сах.
4. чай с сахаром	4. чай, хлеб	
5. закусочка	5. салат и свет. овощи	

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:

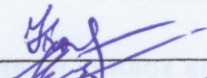
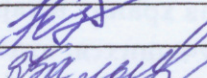
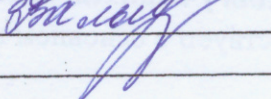
Регулярно/не регулярно/отдельно не вывозятся

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:

Меню соответствует заявленному. каша на завтрак
рисовая - очень вкусная, масляная с морсиком.
Салат из свежих овощей, свежих фруктов.

12. Предложения администрации школы по результатам проверки:

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

Колкина Н.В. 
Кузьмина В.В. 
Кашин В.И. 

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки:

Дата заполнения « 07 » 09 2023 г.

АКТ

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

от « 19 » 09 2023г.

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 районе 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:

Ученики предпочитают кашкот из сухофрук-
тов, каша рисовую кашу, выпечки
(пирожки, вострушки)

12. Предложения администрации школы по результатам проверки:

Добавить в меню выпечки, салат
из свежих овощей.

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

Кузьмина В.В. ДС -

Пилипкина О.М. Пилип

Калогук В.И. Калогук

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки:

Дата заполнения « 19 » 09 . 2023г.