

АКТ

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

от « 26 » 09 2024 г.

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

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:

Замечаний нет.

12. Предложения администрации школы по результатам проверки:

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

Иваненко Е. В.

Одинец А. Ю.

[Подписи]

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки:

Дата заполнения «26» 09 2024 г.

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
<input checked="" type="checkbox"/>	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по	

	результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) нет	
	Б) да	
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) нет	
	Б) да	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) да	
	Б) нет	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) нет	
	Б) да	
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) нет	
	Б) да	
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
<input checked="" type="checkbox"/>	А) нет	
	Б) да	