

**АКТ**  
**по результатам общественного контроля**  
**за организация питания в МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1»**

Дата 16.04.21г.

День и неделя по утвержденному цикличному (10-дневному) меню  
3 день по 10-дневному меню

1. Соответствие фактического меню утвержденному:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия \_\_\_\_\_

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует (подчеркнуть).

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются / частично отсутствуют / отсутствуют (подчеркнуть).

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:

удовлетв. / неудовлетв.

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоготовочная, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия \_\_\_\_\_

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

имеется / отсутствует

6.1. Наличие ежедневного меню в месте, доступном для всех родителей и обучающихся:

имеется / отсутствует

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пятибалльной шкале: 5

8. Режим питьевой воды детей в обеденном зале организован:  
с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован (подчеркнуть)

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки (если есть)  
соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют  
указать характер несоответствия \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:  
имеются / отсутствуют в достаточном количестве

10.1. Результаты контроля наличия необходимых средств индивидуальной защиты:  
имеются / отсутствуют в достаточном количестве

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует):  
проводимые мероприятия эффективны / не эффективны

Замечания \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетв. / неудовлетв. (подчеркнуть)

13. Наличие мыла и дезсредств, исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей:  
имеются в достаточном количестве / отсутствуют (подчеркнуть)

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете:  
нарушений не выявлено / выявлено (подчеркнуть)

15. Участие в приемочном контроле качества готовой продукции:  
Прием пищи 13 30

Наименования блюд и кулинарных изделий	Оценка (1-5)
<u>Салат из свеклы отварной</u>	<u>5</u>
<u>Вассальник чернышадский</u>	<u>5</u>
<u>Гречка рассыпчатая, котлета мясная</u>	<u>5</u>
<u>Каша перловая, каша рисово-пшеничная</u>	<u>5</u>
<u>Компот из плодов шиповника</u>	<u>5</u>

16. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи

Замечаний

нет/

замечания:

17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов

собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно /  
отдельно не вывозятся / прочие замечания

18. Прочие замечания по результатам общественного контроля, замечания по организации претензионной работы, результаты оценки состояния здоровья детей в школе, анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, результаты опросов детей о качестве питания и услуг по организации питания:

*По результатам общественного контроля было установлено, что в день соответствует 10-дневному плану. Блюда разнообразны, вкусные, составлены с учетом пищевых предпочтений учеников. В зале чисто, у работников пищеблока опрятный вид.*

19. Предложения администрации ОО по результатам проверки:

*Продолжить контроль и наблюдение за санитарными условиями пищеблока и качеством питания.*

20. Ф.И.О. и подписи членов комиссии по контролю питания ОО

**Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки**

*Произведена очередная курсовая проверка контроля за качеством питания и санитарными условиями пищеблока.*

Подпись представителя администрации ОО:

*ABT app*

Дата заполнения: 16 . 04 . 2022