

**АКТ**  
**по результатам общественного контроля**  
**за организация питания в \_\_\_\_\_**

Дата 17.05.21

День и неделя по утвержденному

циклическому меню 6 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 циклического 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. Питьевой режим 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 электрополотенц (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 кулинарной продукции:

Прием пищи 10/10

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Каши вязкая манная и риса

Сыр (покупали) (российский)

Хлеб пшеничный

Чай с лимонным

Пирог или сладк свежие

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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 соответствия 10-дневному меню, разработанным ч.п. «Иванова И.С. и Сомасован-киши с директором ШКОУ «Школа №1» Шербасовой И.В. блюда подаются в теплом виде, расфасованные. В зале чисто, работники опрятны. В ходе опроса детей по качеству питания замечаний не было.

19. Предложения администрации ОО по результатам проверки:

Продолжить контроль и наблюдение за качеством питания, соблюдением правил личной гигиены при приготовлении блюд. Методом Папковой А.В. провести беседу на тему правил овощей и фруктов.

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

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

Проведена очередная процедура контроля за качеством питания, санитарии с участием пищевода и зам.

Подпись представителя администрации ОО:

Дата заполнения: 14 . 05 . 2021