

№ 02/2020

АКТ
по результатам общественного контроля
за организация питания в МБОУ "Техмазия № 1"

Дата 17.11.2020г
День и неделя по утвержденному
циклическому меню 2 день 10-дневного 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 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 кулинарной продукции:

Прием пищи 100%

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Омлет натуральный

5

Вино пиццини

5

Мясно (порционы)

5

Кофеиная каплетка е

5

Мороженое

5

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 день 2 соответствует учебному 10-дневному меню. Блюда были поданы в срок по расписанию.

19. Предложения администрации ОО по результатам проверки:

По результатам проверки было предложено привлекать учащихся на переменах к здоровому питанию. Продолжить следить за калорийностью и сбалансированностью питания.

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

Рассихина Н.В. [подпись]
Полыкова А.В. [подпись]
Лебедевская Я.А. [подпись]

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Разработана система оценки качества школьного питания путем анкетирования школьников и родителей.

Подпись представителя администрации ОО:

[подпись] Л.В. Павлова

Дата заполнения: 17.11.2020