

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

Дата 24.02.2024

День и неделя по утвержденному  
циклическому меню 3

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<sup>10</sup>

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

<u>Омлет натуральный</u>	_____
<u>масло (поджаренный)</u>	_____
<u>Хлеб пшеничный</u>	_____
<u>Мафиток из творог и шоколада</u>	_____
<u>печенье заварное</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 замечено, что день 3 соответствует 10-дневному циклическому меню. Питание разнообразное и включает натуральные продукты, мясные, овощи, ягоды, фрукты. В меню отсутствуют продукты, запрещенные к реализации. Организация приема пищи соответствует графику. Еда подается в теплом виде, проводится контроль качества и нормы выдачи завтраков и обедов.

19. Предложения администрации ОО по результатам проверки:

Среди учащихся 1-4 классов провести беседу на тему: "Здоровое питание в семье и школе". Продолжить работу и взаимодействие за качеством питания.

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

Пашкова И. В. [подпись]  
Расселкина И. В. [подпись]

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Проведен опрос учащихся 1-4 классов, опрос родителей о качестве и организации питания. Рабочей комиссией проведена проверка санитарного состояния обеденного зала в кухне.

Подпись представителя администрации ОО:

Павлова А. В. [подпись]

[подпись]

Дата заполнения: 24.02.2021.