

## АКТ

по результатам общественного контроля  
за организация питания в

МБОУ "Генеральское  
"Школа №1"

Дата 10.09.2020 г.

День и неделя по утвержденному  
циклическому меню субботой день

1. Соответствие фактического меню утвержденному:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия соответствует

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 соответствуют

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 9/5

Наименования блюд и кулинарных изделий	Оценка (1-5)
<u>Наша вкусная маючка (из риса</u>	<u>5</u>
<u>и пшена, сметаны и сахара).</u>	<u>5</u>
<u>Стр (торт) «Росси́йская»</u>	<u>5</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>5</u>
<u>Корфейка с маком с молоком</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:

График питания учащихся начальной школы организован ежедневно по расписанию. При организации питания детей столовая пользуется перспективной 10-дневной меню, утвержденной Роспотребнадзором и директором ИВБОУ. Меню разнообразное и включает натуральные продукты, рафинированные масла, рыба, овощи, фрукты. Учитываются все требования санитарной службы в отношении запрещенных продуктов и блюд.

19. Предложения администрации ОО по результатам проверки:

Для максимального качества питания обучающихся учитывать детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья (сахарный диабет, ожирение и т.д.). Продолжить контроль и наблюдение за качеством питания.

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

Докулаева О.Т.		Кармина Ю.Т.	
Пельякова А.В.		Тасекина Н.В.	
Короткова Ж.Н.		Муромова Э.В.	
Лебедеженская Н.А.		Ремизов Т.В.	

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Провести опрос учащихся 2-4 классов, опрос родителей, опрос учащихся 1-4 классов об организации и качестве горячего питания.

Подпись представителя администрации ОО:

Павлова Н.В., ответ. за питание

Дата заполнения: 10.09.2020