

**АКТ**  
**по результатам общественного (потребительского) контроля**  
**за организация питания в МБОУ Алексеевской СШ**

Дата 24 октября 2023

День и неделя по утвержденному цикличному меню: 13-й день, вторая неделя

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует - соответствует

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

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

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует - соответствует

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются / частично отсутствуют / отсутствуют - имеются

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

удовлетв. / неудовлетв. - удовлетворительные

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 - соответствует

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

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

имеется / отсутствует - имеется

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 водопроводной воды

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют  
указать характер несоответствия – соответствует нормативам

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

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 - \_\_\_\_\_

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетв. /  
неудовлетв. – \_\_\_\_\_

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей: Имеются в достаточном количестве / отсутствуют: имеются

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете: Нарушения не выявлено

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи \_\_\_\_\_

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1–5)

каша Дружба

5

какао на молоке

5

блин с клубничкой

4

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 (потребительского) 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:

Проверкой установлено, что в школе ведется определенная работа по формированию культуры здорового питания. Имеется на официальном сайте раздел «Организация горячего питания». В соответствии с планами воспитательной работы проводятся тематические классные часы, беседы, лекции. Проводится анкетирование детей и родителей (законных представителей) по удовлетворенности качеством питания в школьной столовой. Результаты анкетирования оформлены отдельной справкой после проведения опроса в школе.

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

Провести разъяснительную работу с родителями, чьи дети не питаются, определиться с источниками финансового обеспечения мероприятия и обеспечить 100% охват горячим питанием.

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

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Рашамчук Дарья Владимировна | <i>[Подпись]</i> |
| Иванова Юлия Николаевна     | <i>[Подпись]</i> |
| Кутурова Екатерина Юрьевна  | <i>[Подпись]</i> |
| Тавилова Лариса Викторовна  | <i>[Подпись]</i> |