

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

Дата 22 ноября 2024

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

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):

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

Указать характер несоответствия _____

2. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются / частично отсутствуют / отсутствуют – имеются

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

удовлетв. / неудовлетв. – удовлетворительные

4. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-доготовочная, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

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

Указать характер несоответствия _____

5. 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

6. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пятибалльной шкале: 5.

7. Питьевой режим детей в обеденном зале организован: с использованием водопроводной воды

8. 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

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

10. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует):
проводимые мероприятия эффективны / не эффективны - _____

11. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетв. /
неудовлетв. – _____

12. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при
умывальниках для детей: Имеются в достаточном количестве / отсутствуют: _____

13. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи 9:35

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1–5)

Каша молочная с масл. сл.
(шамная)

5

Блины с начинкой (сметана/яб)

4

Какао на молоке

5

14. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи
замечаний нет / замечания: _____

15. 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 – _____

16. 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.

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.

17. 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.

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

Клиникова Екатерина Викторовна КИУ
Зобнина Ольга Евгеньевна ЗОТ
Зорополкина Марина Александровна ЗОУ