

АКТ

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

Дата 14 март 2025

День и неделя по утвержденному цикличному меню: 8-й день, вторая 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-догоотовочная, 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: имеются

13. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи 9.40

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1–5)

Жареное "Дружба" 5

Блины с начинкой (кисл. / яб.) 4

Желе пшеничное 5

Какао на молоке 4

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. 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.

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:

Торопошина Марина Александровна
Клишова Екатерина Викторовна
Забина Елена Евгеньевна З.У. -