

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

Дата 10 сентября 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. 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-доготовочная, 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 электрополотенец (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: _____

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи 9:40

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1–5)

Каша пшеничная молочная

4

манная

5

Бутерброд с колбасой и маслом

4

Чай с лимоном

5

Хлеб пшеничный

5

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:

Столетова Наталья Сергеевна Суп.
Забкина Ольга Евгеньевна З.е.
Столетова Анастасия Ивановна Суп.