

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

Дата 18 декабря 2025

День и неделя по утвержденному цикличному меню: 12 день Знания

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):

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

Указать характер несоответствия соответствует

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. удовлетворительно

5. 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 _____

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

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. коррективно

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетв. / неудовлетв. удовлетворительно

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: соблюдается

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи 11:30

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Филе курицы

5

Грибная каша

5

Желт

5

Компот

5

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

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 - отдельно не вывозятся

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:

отсутствуют замечания.

Проверкой установлено, что в школе ведется определенная работа по формированию культуры здорового питания. Существует не утвержденная схема работы "Организации горячего питания". В соответствии с данной воспитательской работой проводятся тематические классные часы, беседы, лекции.

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Глубоких нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и хранятся своевременно. В обеденное время никто, кроме учащихся и лиц обслуживающих работников, не допускается в столовую. Работники соответствуют всем требованиям.

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:

Забина О.В. - Зад

Семилетова А.В. - Сид

Матавилько Е.В. - Матав

Подпись представителя администрации школы:

С.В. Григор

Дата заполнения: 18.12.2025.