

АКТ № 20

по результатам общественного (потребительского) контроля

за организацией питания в МБОУ Вичурской ООШ

Дата 19.03.2025

День и неделя по утвержденному цикличному меню 2 неделя 3 день

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не 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.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

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

удовлетв. / неудовлетв.

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

соответствует / частично не соответствует / в основном не 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

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 бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован

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 _____

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

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

Замечания

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлет.
неудовлет.

13. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей:

имеются в достаточном количестве / отсутствуют _____

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

нарушений не выявлено / выявлено —

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи 11.20

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1–5)

Суп с мясом, фрикадельками

5

Рожки отварные

5

Гуляш из отв. мяса

5

Каша из см. сух.

5

Викторет
хлеб пишен.
хлеб ржан

5
5
5

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

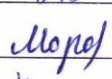
17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов
собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно
отдельно не вывозятся / прочие замечания _____

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:

замечаний нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

20. Ф.И.О. и подписи членов мобильной группы по контролю питания школы

Тарасова Н.И. 
Оконникова В.М. 
Морозова Н.В. 
Ромашова И.В. 
Вешакова А.П. 

Сактом ознакошена

Дата заполнения: 19 . 03 . 2025 г.

