

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МБДУ, Школа №54

Дата 17.10.2023

День и неделя по утвержденному
циклическому меню вторник обед

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-
догоготовочная, буфет-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:
удовлетв. / неудовлетв.

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 обед

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1–5)

<u>суп картофельный с крупой и рыбкой</u>	<u>5</u>
<u>кетчуп мясной с твердой</u>	<u>5</u>
<u>салат из бр. капусты с морковью</u>	<u>5</u>
<u>кнели из сухариков</u>	<u>5</u>
<u>пудинг рисово-молочный "Здоровье"</u>	<u>5</u>

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:

Дети от еды очень понравились. Рекомендуется просить добавки

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

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

Маслова Е.В. Маслова
Урлова Е.Н. Е.Н.
Татарова С.И. С.И.

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Танкратьева Т.А.

Дата заполнения: *14.10.2023*