

АКТ

**по результатам общественного (потребительского) контроля
за организацию питания в МАОУ – СОШ села Батуринно
Асиновского района Томской области**

Дата _____

День и время по утвержденному циклическому меню _____

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: _____

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 расдачи: удовлетв. /
неудовлетв.

13. Наличие мыла и исправность электромойтец (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

Пример пищи _____

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

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 опроса детей о качестве питания и услуг по организации питания.

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

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

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Дата составления: _____