

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МАОУ – СОШ села Батурино
Асиновского района Томской области

Дата 12.09.2022г

День и неделя по утвержденному цикличному меню посреда

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. нет бюджета

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, 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 / питьевой фронтантеск

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: нет

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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 визуально

Наименования блюд и кулинарных изделий	Оценка (1-5)
<u>суп картофельный с горохом</u>	<u>5</u>
<u>макаронная еда вареная</u>	<u>5</u>
<u>котлета мясная с маслом</u>	<u>5</u>
<u>сок фруктовый</u>	<u>5</u>
<u>курица консервированная</u>	<u>5</u>
<u>хлеб пшеничный, ржаной</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:

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

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

1 Фурцева Е.И.
2 Андреева Н.В.
3 Бояринов А.В.

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

наличие меню ежедневного
проберия турция лав свернутое
наличие и хранение хлеба
наличие уполн. и Здоровое питание

Подпись представителя администрации школы:

директор Н.И. Турникова Турникова Н.И.

Дата заполнения: 12.09.2022

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МАОУ – СОШ села Батурино
Асиновского района Томской области

Дата 23.09.2022 г

День и неделя по утвержденному циклическому меню пятица

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 / нетевой фонтанчик

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: нет

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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 безжалостно

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Шы из свекл. картома с картофлену

5

Курейца замеченная в сметане

5

Каша гречнев. рассычатая

5

Финский суп овсяной

5

Кисель витаминизированный

5

Хлеб из пшеничной, ржаной

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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

нет

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

1. Боркина Л.В. Торф
2. Андреева Н.Г. Андреева

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

1. Диски 107 замочены
2. Диск чистится на стелле
3. Влажность соответствует норме
4. В стелле чистота

Подпись представителя администрации школы:

зав. пищеблоком Торф - Торшова Л.М.

Дата заполнения: 23.09.2022

АКТ

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

Дата 05.10.2022

День и неделя по утвержденному цикличному меню среда

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия нет

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует. нет буфета

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, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия нет

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 / фонтанчик

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 нет

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: нет

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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 визуально

Наименования блюд и кулинарных изделий	Оценка (1-5)
<u>суп картофельный с макар.</u>	<u>5</u>
<u>мясо с соусом</u>	<u>5</u>
<u>бисквит овсяный</u>	<u>5</u>
<u>капуста тушеная</u>	<u>5</u>
<u>котлет из курятины</u>	<u>5</u>
<u>хлеб пшеничный, ржаной</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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

нет

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

- 1. Болоринина Л.В. Bol
- 2. Иванова С.А. Ivan
- 3. Писарева М.А. Pish

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы: зам. директора по ВР Федя Николаевна Г.С.

Дата заполнения: 05.10.2022

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МАОУ – СОШ села Батурино
Асиновского района Томской области

Дата 18.10.2022г.

День и неделя по утвержденному цикличному меню Вторник

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. Нет буфета

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, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия нет

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 / используется фильтрованная вода

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: нет

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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 визуально

Наименования блюд и кулинарных изделий	Оценка (1-5)
<u>расходный лист Ленинградский</u>	<u>5</u>
<u>котлета куриная с зеленью</u>	<u>5</u>
<u>картофельное пюре</u>	<u>5</u>
<u>салат овощной</u>	<u>5</u>
<u>компот из сухофруктов</u>	<u>5</u>
<u>хлеб пшеничный, ржаной</u>	<u>5</u>

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

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

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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

нет

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

1. Пигулевская Е.А.

2. Бобрицкий Л.В.

Кулюк Д.С.

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

зам. директора по УВР. ✓ Кулюк Д.С.

Дата заполнения: 18.10.2022

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МАОУ – СОШ села Батурино
Асиновского района Томской области

Дата 08.11.2022

День и неделя по утвержденному цикличному меню вторник

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. *кет руж.сгс*

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, 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 / франтангил

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 электрополотенц (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 визуально

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Винегрет свежий
Рапсовый салат с грецкими орехами
Котлета куриная с мясом
Картофельное пюре
Чай с сахаром
Хлеб (пшеница, пшеница)

5
5
5
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:

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

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

1. Андреева Н.З. [подпись]
2. Бобровица Л.В. [подпись]

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

1. Журналы хранятся и заполнены
2. Блюда соответствуют меню
3. Чисто в зале и в кухне
4. Обратился без ср-вами берется

Подпись представителя администрации школы:

директор

Н. Курин

Курин Н.З.

Дата заполнения: 08.11.2022 г.

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МАОУ – СОШ села Батурино
Асиновского района Томской области

Дата 30.11.2022

День и неделя по утвержденному цикличному меню среда

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. нет буфета

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 / отсутствуют

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 / фонтанчик

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 электрополотенц (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 визуально

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

<u>Салат с соевым</u>	<u>5</u>
<u>Суп картофельный с мясными</u>	<u>5</u>
<u>Тертлицы с соевым</u>	<u>5</u>
<u>Каша гречневая</u>	<u>5</u>
<u>Колбаса куриная</u>	<u>5</u>
<u>Хлеб (пшеничный, ржаной)</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:

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

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

- 1 Осипов Илья Николаевич
- 2 Сосновский Александр Владимирович
- 3 Орлов Александр Александрович
- 4 Мещеряков Алексей Александрович

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

1. Боернине Д.В. Буфет
2. Толубов Е.А. Буфет
3. Поценко В.С. ШОС

Подпись представителя администрации школы:

зав. пищеблоком Горбу - Терсоев Л.Н.

Дата заполнения: 30.11.2022

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МАОУ – СОШ села Батурино
Асиновского района Томской области

Дата 06.12.2022

День и неделя по утвержденному цикличному меню вторник

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия нет

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует. нет нарушений

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 нет

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 с использованием

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 нет

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: нет

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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 регулярно

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Винегрет овсяной
Паштет из свиной фарши
Котлета куриная с маслом
Картофельное пюре
Салат из сухофруктов
Хлеб (ржаной, пшеничный)

5
5
5
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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

нет

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

1 Бодякина Л.В. ЛВ
2 Андреева Н.Т. НТ

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

1. Мультики из пищеблока
2. Меню еженедельное
3. Меню примерное (по-прежнему)
4. без средств

Подпись представителя администрации школы:

зав. пищеблоком ЛВ Торлов Л.Н.

Дата заполнения: 06.12.2022

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МАОУ – СОШ села Батурино
Асиновского района Томской области

Дата 19.12.2022

День и неделя по утвержденному цикличному меню воскресенье

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. *нет буфета*

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 / отсутствуют

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 фактически

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: нет

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 Кулинария

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Салат из моркови с яблоком

5

Винегрет с горохом

5

Кусочка желе из фруктов в салат.

5

Ванна из фруктов

5

Сырный салат

5

Хлеб

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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

нет

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

1. Бояркина А.В. Боя

2. Андреева Н.Е. Анд

3. Толубева Е.А. Толуб

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

1. Проверка меню соответствие

2. Колонийное оборудование

3. Деж. служба и обработка

4. Температуры блюд на раздаче

Подпись представителя администрации школы:

Зав. учреждениям Ток Торцова А.Н.

Дата заполнения: 19.12.2022

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МАОУ – СОШ села Батурино
Асиновского района Томской области

Дата 12.01.2023

День и неделя по утвержденному цикличному меню четверг

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия нет

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует. нет супер

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 нет

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 фрейдгаузи

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 нет

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: нет

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 буфетом

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Салат из овощей в яблоках и моркови

5

Борщ со свек. капустой с картофелем

5

Лимонный желе с малиной

5

Каша гречневая рассыпчатая с маслом

5

Копченый колбаски

5

Хлеб (ржаной, 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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

нет

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

1 Тришневская И.А.

2 Толченко В.С.

3 Боржнева И.В.

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

1. Проверка меню составление

2. Составление меню и здорового питания.

3. Проверка маркировки посуды, столов

4. Составление меню продуктов.

Подпись представителя администрации школы:

директор И.И. Туркеева И.И. Туркеева

Дата заполнения: 12.01.2022

АКТ

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

Дата 26.01.2023

День и неделя по утвержденному циклическому меню Пятница

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия

нет

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует. нет нарушений

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

нет

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 фонтанчик

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

нет

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:

нет

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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 кулинарское

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Салат из св. капусты с яблок и картофеля

5

Запеченный картофель

5

Бульон из св. капусты с картофелем

5

Машина сметанная расовая с яблок

5

Картофель каштан

5

Хлеб

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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

7

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

1. Бояркина Д.В.

Ток

2. Тихоновичева М.А.

Литва

3. Толкачева Е.А.

Волына

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

1. Проверка журналов на соответствие

2. Наличие сроков и погодных условий

3. Сурочные уроки (сбор и хранение)

4. Визитная форма

5. Фед.суд.Фв (хранение, разведение)

Подпись представителя администрации школы:

зам. дир по ЗВР Курова А.С.

А.С.

Дата заполнения: 26.01.2023

АКТ

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

Дата 02.02.2013г

День и неделя по утвержденному циклическому меню четверг

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия нет

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует. нет

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, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия нет

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 питьевой фронтанчик

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 нет

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: нет

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Борщ из свекл. капуста

5

Котлета мясная

5

Рис припущенный

5

Горошек зеленый консервы

5

Крем-суп сухариков

5

Хлеб (пшеница, изюм)

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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

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

1. Бояркина Т.В. БС

2. Давыдова М.А. [подпись]

3. Толченко В.С. [подпись]

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

1. Осмотр пищеблока

2. Мемо на стендах

3. Стенд "Здоровое питание"

4. Журнал все.

Подпись представителя администрации школы:

зам. дир по ВР Неманцева И. С. [подпись]

Дата заполнения: 02.02.2023

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МАОУ – СОШ села Батурино
Асиновского района Томской области

Дата 20.02.2023

День и неделя по утвержденному цикличному меню понед

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия нет

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует. нет 07.02.23

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 нет

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 фактически

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 нет

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: нет

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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 Кулинария

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

<u>Суп картофель с горохом</u>	<u>5</u>
<u>Курочка запечен. в сметане</u>	<u>5</u>
<u>Кукуруза консервиров.</u>	<u>5</u>
<u>Макарон. отварные</u>	<u>5</u>
<u>Сок фруктовый</u>	<u>5</u>
<u>Хлеб (пшеница, пшеничный)</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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

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

1. Бояршина И.В. Боя
2. Андреева Н.Т. Андр
3. Пичуринская М.А. Пичур

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

1. Осмотр холодильного оборудования
2. замер т-ры блюд при раздаче
3. термометр
4. Меню на сегодня

Подпись представителя администрации школы:

директор Н.И. Андреева Н. Андреева

Дата заполнения: 20.02.2023

АКТ

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

Дата 01.03.2023

День и неделя по утвержденному циклическому меню среда

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия нет

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует. нет буфета

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 нет

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 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 нет

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: нет

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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 _____

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Суп картофель с мясом и ур
Трапеза с соусом сметан.
Хлеб отрубной
Компот и кураги
Хлеб мякишковый
Хлеб ржаной

5
5
5
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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

нет

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

1. Бояркина Л.В. Бояркина
2. Андреева Н.П. Андреева

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

1) Проверка "сосиски" мясных
2) Проверка сроков хранения
3) Проверка обработки дез. ср-вами.

Подпись представителя администрации школы:

Зав. шк.ц.

Горюхов А.Н.

Горюхов

Дата заполнения: 01.03.2023

АКТ

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

Дата 10.03.2023

День и неделя по утвержденному цикличному меню пятница

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. *меню нет буфета*

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 / ни одной фронтангик

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: нет

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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 визуально

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

<u>Винегрет</u>	<u>5</u>
<u>Щи из свежей капусты</u>	<u>5</u>
<u>рис курицеобразный</u>	<u>5</u>
<u>Котлеты куриные с мясом</u>	<u>5</u>
<u>Кисель фруктовый</u>	<u>5</u>
<u>Хлеб (пшеничный, ржаной)</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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

нет

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

1. Яков С. А Яков
2. Беркина Е. В Бер
3. Александр Н. Т Ал

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

осмотр холодильного оборудования на
дисциплину холодильного оборудования
стенда с меню
самыми

Подпись представителя администрации школы:

зав. производством Л.Н. Тернова Тер

Дата заполнения: 10.03.2022

АКТ

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

Дата 10.04.2023

День и неделя по утвержденному цикличному меню пн-ср-пт

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия нет

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует. удовлетв. нет

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 нет

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 фактически нет

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 нет

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: нет

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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 визуально

Наименования блюд и кулинарных изделий	Оценка (1-5)
<u>салат из маринованной капусты</u>	<u>5</u>
<u>суп картофельный с горохом,</u>	<u>5</u>
<u>каршот, смет. в сметане</u>	<u>5</u>
<u>пюре картофельное отварное</u>	<u>5</u>
<u>сок фруктовый</u>	<u>5</u>
<u>хлеб (испеченный, ржаной)</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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

нет

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

1) Бояркина Л.В. Бол
2) Жуковская М.А. Жуков

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

- 1) Контроль пищеблока
- 2) Осмотр помещений «Здоровое питание»
- 3) Измерение кол-ва отходов.

Подпись представителя администрации школы:

зав. пищеблоком Л.Н. Горюнов Горю

Дата заполнения: 10.04.2023

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МАОУ – СОШ села Батурино
Асиновского района Томской области

Дата 28.04.2023

День и неделя по утвержденному цикличному меню пятицу

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия нету

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует. нет буфета

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 нету

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 / питьевой фонтан

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: нету

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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 выдаются

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Кефир сгущенный

5

Суп с овощами картофельный

5

Котлета куриная с картофелем

5

Рис с мясом

5

Миссо с ветчиной и ревенем

5

Хлеб (пшеничный) ржаной

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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

нет

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

1) Филиппова Кс. Ю.

2) Борисова Лв. В.

3) Толубева Е.А.

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

осуществлено проведение вебинаров

кол-во вебинаров

осуществлено проведение уроков

средств хранения продуктов и маркировка

Подпись представителя администрации школы:

директор Н.И. Чернышова

И.И.И.

Дата заполнения: 28.04.2023г

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в МАОУ – СОШ села Батурино
Асиновского района Томской области

Дата 04.05.2023

День и неделя по утвержденному цикличному меню четверг

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. нет бюджета

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, 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 фрешинами питьевыми

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: нет

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

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (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 визуально

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

хорошая раскладка

5

горячий суп с картошкой

5

котлеты мясные

5

рис припущенный

5

компот из сухофруктов

5

хлеб (пшеница, ржаной)

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:

нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

нет, все устраивает

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

1) Борисов А.В.

Бор

2) Попов В.С.

Поп

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

1) осмотр пищеблока

2) осмотр холодильника с продуктами

3) турнир на пищеблоке

Подпись представителя администрации школы:

Соз. педагог

Казанова Е.А.

Коз

Дата заполнения: 04.05.2023