

## АКТ

### по результатам общественного контроля за организация питания в МБОУ «Махневская СОШ»

Дата 07.06.22

День и неделя по утвержденному циклическому меню вторник

1. Соответствие фактического меню утвержденному:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия \_\_\_\_\_

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

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

4. 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 \_\_\_\_\_

5. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:

имеется / отсутствует

6. Питьевой режим детей в обеденном зале организован:

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

7. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:

имеются / отсутствуют в достаточном количестве

8. 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

9. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи:

удовлетв. / неудовлетв.

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

имеются в достаточном количестве / отсутствуют

11. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете: нарушений не выявлено / выявлено

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

13. 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

14. Прочие замечания по результатам общественного контроля:

Организация горячего питания  
соответствует санитарно-эпидемиологичес-  
ким правилам и нормам СанПиН.  
Температурой пищи обеспечивается.

15. Предложения администрации школы по результатам проверки:

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

Исупова Светлана Викторовна Исуп  
Исупова Елена Владимировна Исуп  
Исупова Оксана Викторовна Исуп

Дата заполнения: 16.06.2022

С актом ознакомлена:

( Исуп )

АКТ

по результатам общественного контроля  
за организация питания в МБОУ «Махневская СОШ»

Дата 16.06.22

День и неделя по утвержденному циклическому меню четверг

1. Соответствие фактического меню утвержденному:

соответствует / *частично не соответствует* / *в основном не соответствует.*

Указать характер несоответствия \_\_\_\_\_

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

соответствует / *частично не соответствует* / *в основном не соответствует.*

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются / *частично отсутствуют* / *отсутствуют*

4. 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 \_\_\_\_\_

5. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:

имеется / *отсутствует*

6. Питьевой режим детей в обеденном зале организован:

с использованием бутилированной питьевой воды / *кипяченой водопроводной воды* / *питьевого фонтана* / *не организован*

7. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:

имеются / *отсутствуют* / в достаточном количестве

8. 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

9. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи:

удовлетв. / *неудовлетв.*

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

