

**АКТ**  
**по результатам общественного (потребительского) контроля**  
**за организация питания в МБОУ СОШ №16 ст. Георгиевской**

Дата 17.04.2025

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

соответствует

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. / не удовлетв.

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 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  
имеются

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

нарушений не выявлено / выявлено  
не выявлено

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи \_\_\_\_\_

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1–5)

рыба, тушеная с овощами  
пюре картофельное  
котлеты мясные  
птица, тушенная в соусе  
котлет из светлого мяса

4  
5  
5  
5  
5

16. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи

замечаний нет / замечания:

замечаний 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

регулярно

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

Семухово М. В. *М. В. Семухово*  
Гридок Ю. Ж. *Ю. Ж. Гридок*  
Менченко И. Л. *И. Л. Менченко*

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Дата заполнения:



09. 2025

*Иванов И. И.* *Бегунов Л. Н.*