

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

Дата 14 марта  
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 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
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-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
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

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)

зеленка из творога

5

кекс с маком

5

бисквит с маком

5

котлеты рубленые

4

юфля из овощей с мясом

5

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

замечаний нет

замечания:

нет

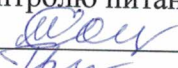
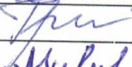
17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно / отдельно не вывозятся / прочие замечания

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

Самунова М.В.   
Трибук Ю.И.   
Меншиков И.Л. и Мифид 

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

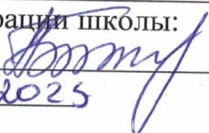
Подпись представителя администрации школы:

Дата заполнения:



03

2025

 Самунова М.В.