

к Положению о комиссии общественного контроля организации и качества питания

АКТ

по результатам общественного контроля
за организацией питания в МАОУ «ООШ № 2»

Дата 26.09.23

1. Соответствует ежедневное меню утвержденному:

соответствует/ частично не соответствует/ в основном не соответствует.

Характер несоответствия _____

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

соответствует/ частично не соответствует/ в основном не соответствует.

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

имеется/не имеется

4. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню: Дать оценку по
пятибалльной шкале: 5

5. Питьевой режим детей в школе организован: да

6. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:

имеются/отсутствуют в достаточном количестве

7. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными
насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок функционирует):

проводимые мероприятия эффективны/ не эффективны

8. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи:

Удовлетворительно/ неудовлетворительно

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

Имеются в достаточном количестве/ отсутствуют

10. Участие в контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи да

Наименование блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Курица тушеная

5




Макароны отварные	5
Компот из клубники	5
Суп крестьянский	5
Марков по-домашнему	5

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

Замечаний нет/ замечания: замечаний нет

12. Прочие замечания по результатам общественного контроля: замечаний нет

13. ФИО и подписи членов комиссии

Троурино Н. С.	
Ракитина А. А.	
Теморье Е. С.	

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Ближе посетителю развешенному
 меню. Сотрудницы в спец. одежде и
 перчатках. Соблюдают все санитарные