

Акт

По результатам общественного (потребительского) контроля

За организацией питания в МАОУ «ПКШ №1» г. Перми

Дата: 05.04.22День и неделя по утвержденному цикличному меню Вторник, 2 день меню

1. Соответствие фактического меню, утвержденному директором МАОУ «ПКШ №1» и согласованному с Роспотребнадзором:

соответствует/ частично соответствует/ в основном не соответствует.

Указать причину несоответствия _____

2. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

Имеются/ частично соответствуют / в основном не соответствуют.

3. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:

Удовлетворительное/ неудовлетворительное.

4. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

Соответствует/ частично соответствует/ в основном не соответствует

Указать характер несоответствия _____

5. Наличие, информативность и качество оформления информационного стенда об организации питания: имеется/ отсутствует; информация полная, доступная/ не соответствует (устаревшая, своевременно не обновляется)

6. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пяти балльной шкале: 5

7. Питьевой режим в обеденном зале организован:

С использованием бутилированной питьевой воды/ с использованием кипяченой водопроводной воды/ не организован

Наличие в достаточном количестве чистых стаканов ✓

Достаточное количество/ не достаточное/ стаканов нет

Наличие промаркированных под чистую и использованную посуду разносов:

Имеются, промаркированы/ имеются, не промаркированы/ стаканы стоят не на разносах

8. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или готовых блюд и условиями их транспортировки:

Соответствует нормативам/ частично соответствует / не соответствуетУказать характер несоответствия: не рассматривалось

9. Результаты контроля наличия моющих и дезинфицирующих средств:

Имеются/ отсутствуют в достаточном количестве

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

Проводимые мероприятия эффективны/ не эффективныЗамечания не рассматривалось

11. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи:

Удовлетворительно/ неудовлетворительно

не рассматривалось

