

Акт

По результатам общественного (потребительского) контроля
За организацией питания в МАОУ «ПКШ №1» г. Перми

Дата: 09.02.24

День и неделя по утвержденному цикличному меню пятница

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/отлично

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 соответствует

Указать характер несоответствия:

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 эффективны

Замечания

11. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи:

Удовлетворительно/ неудовлетворительно

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

Имеются в достаточном количестве/ отсутствуют

13. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи: <u>обед</u>	
Наименование блюд	оценка (1-5)
<u>Салат из свеклы с чесно.</u>	<u>5</u>
<u>Тыи из св.коч</u>	<u>5</u>
<u>Картофельная</u>	<u>5</u>
<u>Семитка из шпината.</u>	<u>5</u>
<u>Кисель</u>	<u>5</u>

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

Замечаний нет/ замечания:

15. 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

16. 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, анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, результаты опросов детей о качестве питания и услуг по организации питания:

Замечаний нет

17. Предложения к администрации школы по итогам проверки:

Замечаний нет

18. ФИО и подписи членов комиссии общественного контроля питания

Вокшелева Анна Телемарова
Васильев Андрей Сухайкина

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Зам. директора по АХЧ Толу Степановича

Дата заполнения: 09.02.24