

## Акт

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

Дата: 22.09.2023

День и неделя по утвержденному циклическому 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 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 нет
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>завтрак</u>	оценка (1-5)
Наименование блюд <u>мясо слив.</u>	<u>5</u>
<u>Сыр</u>	<u>5</u>
<u>каша гречневая</u>	<u>5</u>
<u>какао с молоком</u>	<u>5</u>
<u>батон</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:

18. ФИО и подписи членов комиссии общественного контроля питания

Важменцева М. П.

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Дата заполнения: 22.09.2023



## Акт

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

Дата: 19.04.2013

День и неделя по утвержденному циклическому 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. Режим питьевой воды 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: без

Наименование блюд

оценка (1-5)

Салат из капусты квашенной

не провалила

Суп

4

Желе

5

Кисель

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:

Замечание в отношении учителя食堂 в школе и пище. Также замечание по

17. Предложения к администрации школы по итогам проверки:

18. ФИО и подписи членов комиссии общественного контроля питания

Александрова С. В.



Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Дата заполнения: 19.04.2024