

Государственное казённое общеобразовательное учреждение
Ленинградской области «Сосновоборская школа, реализующая
адаптированные образовательные программы»
(ГКОУ ЛО «Сосновоборская специальная школа»)

АКТ

**ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОБЩЕСТВЕННОГО
(ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО) КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ
ПИТАНИЯ**

Дата 17 января 2020г.

День и неделя по утвержденному цикличному меню 5 день

1. Соответствие фактическому меню утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия —

2. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются/ частично отсутствуют/ отсутствуют.

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

удовлетворительно/ неудовлетворительно.

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

Соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать причину несоответствия —

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

имеется / отсутствует.

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

7. Питьевой режим обучающихся организован:

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

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

соответствуют нормам / частично не соответствуют /

не соответствуют

указать причину несоответствия

9. Результаты контроля наличия необходимых 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 электрополотенц (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для обучающихся:

имеются / отсутствуют не имеется

13. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи:

нарушений не выявлено / выявлено нарушений не выявлено

14. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

приём пищи _____

Наименование блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

суп картофельный с фрикадельками 5

сосиски отварные, макароны 5

салат из свекла с мясом и луком 5

компот из кураги 5

15. Контроль за режимом питания (расписание звонков) и организацией приёма пищи обучающимися

замечаний нет / замечания: замечаний нет

16. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов

Собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно / отдельно не вывозят / прочие замечания _____

замечаний нет

17. Прочие замечания по результатам общественного (потребительского) контроля, замечания по организации претензионной работы, результаты оценки состояния здоровья детей в школе, анализа и оценки пищевых предпочтений обучающихся, результаты опросов детей о качестве питания и услуг по организации питания:

замечаний нет

18. Предложения администрации школы по результатам проверки:

Убедительно просить работу по контролю родительской ответственности за организацию питания в общеобразовательной организации

19. Ф.И.О. и подписи членов комиссии по контролю питания школы

Волнухина Светлана Константиновна *СВ*
Андреев Валентина Рашидовна *Н/С* *ВР*
Артюшова Ольга Александровна *ОА*
Пуркина Елена Сергеевна *ЕС*

Информация о мероприятиях, проведённых по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

директор *М.В. Туркина Л.А.*

Дата заполнения: 17 января 2020г.