

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организацию питания в 1-4 МКОУ «Костыгинская СОШ»

Дата 6.12.2024г.

День и неделя по утвержденному циклическому меню 1 неделя 4 ресто

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия _____

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

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются/частично отсутствуют/отсутствуют

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

удовлетв./неудовлетв.

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоготовочная, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия _____

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

имеется / отсутствует

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

8. Питьевой режим детей в обеденном зале организован:

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

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

соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют

указать характер несоответствия _____

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:

имеются / отсутствуют в достаточном количестве

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми соответствует нормативам/частично не соответствуют/ не соответствуют

указать

характер

несоответствия _____

Замечания:

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетв./
неудовлетв.

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

Имеются в достаточном количестве/отсутствуют

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной
продукции на линии раздачи и в буфете:
нарушений не выявлено / выявлено

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи завтрак

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

каши гречневая, блинчик из говядины

5

нашпек из шиншилла, соус красный,
винегрет, салат из свеклы, болгар.
сок помидор

5

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

замечаний

нет

/

замечания:

17. 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

18. 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, результаты опросов
детей о качестве питания и услуг по организации питания:

Замечаний не наблюдается дети говорят вкусно
приготовленно качественно замечаний нет.

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

20. Ф.И.О. и подписи членов мобильной группы по контролю питания школы

Аншцаков А.Ю Сердюк Ю.А. Фрихоркина Ж.М.

Дата заполнения: 6. 12. 2024

АНКЕТА

Для родителей(законных представителей)
учеников 1-4 МКОУ «Костыгинская СОШ»

1. Ваш ребёнок когда-либо жаловался, что не успевает поесть в столовой?

-Да, потому что перемена слишком короткая

-Да, потому что задержал учитель

-Нет, ребёнок успевает поесть

2. Устраивает ли вас меню школьной столовой?

✓ -Да, скорее устраивает

-Нет, не устраивает

-Да, в целом устраивает, но хотелось бы внести корректировки(укажите, какие)

3. Устраивает ли вас качество блюд?

✓ -Да, скорее устраивает

-Нет, не устраивает(укажите причину)

4. Устраивает ли вас состояние помещения столовой?

✓ -Да, скорее устраивает

-Нет, не устраивает(укажите причину)

5. Как вы оцениваете вежливость работников столовой?

✓ -Работники столовой вежливы

-Работники столовой позволяли себе грубость(опишите ситуацию)

6. Достаточно ли вам той информации, которую представляет школа о питании вашего ребёнка?

✓ -Вполне достаточно

-Нет, недостаточно(опишите, какую информацию вы хотели бы получить)

7. Знаете ли вы контакты ответственного за питание, которому можно задать вопросы?

✓ -Да, знаю

-Нет, не знаю

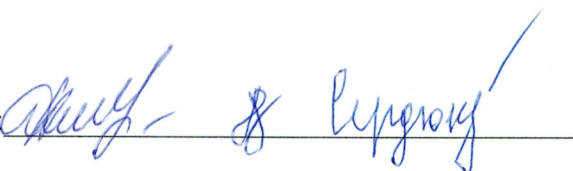
Хотели бы вы стать членом комиссии, чтобы участвовать в контроле за организацией питания в школе?

✓ -Да, хотел бы

-Нет, но хотел бы получить отчёты о деятельности такой комиссии

-Нет, меня это не интересует

Подписи родителей:



Карта контроля организации питания
В МКОУ «Костыгинская СОШ»

Дата контроля: 6.12.2024г.

Комиссия в составе: Аншечко А.Ю
Фригоркина М.Н.
Сордюк В.Н.

Объект контроля: школа (школа, садик)

Результаты контроля: меню соответствует представ-
ленному образцу. Наличие проб имеются
журнал контроля, ведется вкусовые характеристи-
тики хорошие норма выдачи соответствует
меню.

(соответствие меню, наличие проб, журнал контроля, вкусовые характеристики, норма выдачи).

Подписи членов комиссии: Аншечко А.Ю & Сордюк В.Н.

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организацию питания в 5-11 МКОУ «Костыгинская СОШ»

Дата 6.12.2024

День и неделя по утвержденному циклическому меню пн среда 4 день

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия _____

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:
имеются/частично отсутствуют/отсутствуют

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:
удовлетв./неудовлетв.

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоготовочная, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия _____

6. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:
имеется / отсутствует

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

8. Питьевой режим детей в обеденном зале организован:
с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки
соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют
указать характер несоответствия _____

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:
имеются / отсутствуют в достаточном количестве

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми соответствует нормативам/частично не соответствуют/ не соответствуют
указать _____ характер несоответствия _____

Замечания:

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетв./
неудовлетв.

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

Имеются в достаточном количестве/отсутствуют

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной
продукции на линии раздачи и в буфете:

нарушений не выявлено / выявлено

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи _____

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

Суп макаронный из овощей

5

Плов из мяса птицы

5

Хлеб пшеничный с добавлением сахара

5

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

замечаний

нет

/

замечания:

17. 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

18. 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, результаты опросов
детей о качестве питания и услуг по организации питания:

Замечаний не наблюдается если говорить вкучно
приготовлено качественно замечаний нет.

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

20. Ф.И.О. и подписи членов мобильной группы по контролю питания школы

Аншенин А.Ю. Сердюк В.Н. Прихаркина М.И.

Дата заполнения: 6 . 12.2024

АНКЕТА

Для родителей(законных представителей)
учеников 5-11 МКОУ «Костыгинская СОШ»

1. Ваш ребёнок когда-либо жаловался, что не успевает поест в столовой?

-Да, потому что перемена слишком короткая

-Да, потому что задержал учитель

-Нет, ребёнок успевает поест

2. Устраивает ли вас меню школьной столовой?

✓ -Да, скорее устраивает

-Нет, не устраивает

-Да, в целом устраивает, но хотелось бы внести корректировки(укажите, какие)

3. Устраивает ли вас качество блюд?

✓ -Да, скорее устраивает

-Нет, не устраивает(укажите причину)

4. Устраивает ли вас состояние помещения столовой?

✓ -Да, скорее устраивает

-Нет, не устраивает(укажите причину)

5. Как вы оцениваете вежливость работников столовой?

✓ -Работники столовой вежливы

-Работники столовой позволяли себе грубость(опишите ситуацию)

6. Достаточно ли вам той информации, которую представляет школа о питании вашего ребёнка?

✓ -Вполне достаточно

-Нет, недостаточно(опишите, какую информацию вы хотели бы получить)

7. Знаете ли вы контакты ответственного за питание, которому можно задать вопросы?

✓ -Да, знаю

-Нет, не знаю

Хотели бы вы стать членом комиссии, чтобы участвовать в контроле за организацией питания в школе?

✓ -Да, хотел бы

-Нет, но хотел бы получить отчёты о деятельности такой комиссии

-Нет, меня это не интересует

Подписи родителей:

Александр & Светлана

Карта контроля организации питания
В МКОУ «Костыгинская СОШ»

Дата контроля: 6.12.2024г.

Комиссия в составе: Ашищенко А.Ю.
Григорьевская М.Н.
Сердюк В.А.

Объект контроля: школа (школа, садик)

Результаты контроля: меню соответствует
предоставленным блюдам. Нормы проб имеются
термометром контроля, ведется вкусовые характе-
ристики, норма выдачи соответствует
меню.

(соответствие меню, наличие проб, журнал контроля, вкусовые характеристики, норма выдачи).

Подписи членов комиссии: Ашищенко А.Ю. & Григорьевская М.Н.