

5-11

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля за организация
питания в ДКРСУ, Кооперативная община

Дата 04.10.2024

День и неделя по утвержденному цикличному меню _____

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 - дать
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

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
соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют указать характер
несоответствия _____

насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует): проводимые
мероприятия эффективны / не эффективны

Замечания нет

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 5 - 11

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

<u>суп с макарон. и рисом</u>	<u>5</u>
<u>шербет из лимона и клубники</u>	<u>3</u>
<u>хлеб пшенично-ржаной</u>	<u>5</u>
<u>хлеб ржаной</u>	<u>5</u>
<u>чай с сахаром</u>	<u>5</u>
<u>в желе</u>	<u>5</u>

16. Контроль за режимом питания (расписание 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: не выявлено

19. Предложения администрации школы по результатам проверки

19. Предложения администрации школы по результатам проверки

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

Торбунова А.В., Сергеев В.А., Фисиченко А.Ю.
Подпись представителя администрации школы

5-11

Карта контроля организации питания.

Дата контроля: 4.10.2024

Комиссия в составе Сердюк В.А., Горбунова Л.В.,
Анненко А.Ю.

Объект контроля: МКОУ "Косогошненка" (школа, садик)
СОСЕР

Результаты контроля: Меню соответствует
меню, наличие проб и журналы
контроля ведутся, норма выдачи соответ-
ствует указанной в меню.
Отходов не выявлено. Вкусовые качества
не нарушены

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

Подписи членов комиссии: Сердюк В.А.

АНКЕТА
для родителей (законных представителей)
учеников 5-11

Школа проводит мониторинг мнения родителей о питании учеников. Пожалуйста, отметьте варианты, которые вы считаете наиболее подходящими. При необходимости поясните ваш ответ.

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

Да, потому что перемена слишком короткая

Да, потому что задержал учитель

Нет, ребенок 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

Д Работники столовой позволяли себе грубость (опишите ситуацию)

6. Достаточно ли вам той информации, которую предоставляет школа о питании вашего ребенка?

Д Вполне достаточно

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

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

Д Да, знаю

Д Нет, не знаю

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

Д Да, хотел бы

Д Нет, но хотел бы получать отчеты о деятельности такой комиссии

Д Нет, меня это не интересует