

АКТ
по результатам общественного (потребительского) контроля
за организацию питания в МБОУ «Разъезд – Корсинская ООШ» Арского
муниципального района РТ

Дата 3.03.2026г.

День и неделя по утвержденному
циклическому 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.

сертификат соотв. имеется

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-доготовочная, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия нет

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

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку 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 (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует):
проводимые мероприятия эффективны / не эффективны

Замечания

Замечаний нет, документов 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 в 10.10

1-4 кл.

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1-5)

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

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

замечаний нет / замечания:

прием пищи организован,
график соблюдается

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

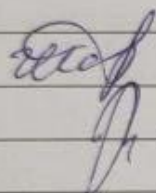
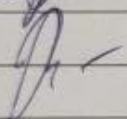
18. Прочие замечания по результатам общественного (потребительского) контроля, замечания по организации претензионной работы, результаты оценки состояния здоровья детей в школе, анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, результаты опросов детей о качестве питания и услуг по организации питания:

замечаний нет

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

Не имеются

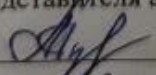
20. Ф.И.О. и подписи членов мобильной группы по контролю питания школы

 Мамедова М.М.
 Раббулмина Д.М.

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Вопрос питания держится
на контроле
Все организовано и
соответствует нормативам.

Подпись представителя администрации школы:

 А.М. Турханова

Дата заполнения: 3.03.2026г.