

АКТ
по результатам проверки общественной комиссии по контролю за организацией
питания(общественный контроль)

30 ноября 2023
дата

№ 14.

Комиссия, в составе

Мельникова Ж. Г.
Осипова Л. С.
Сидорова Е. В.
Войсинарева Л. Р.
Свирида Н. П.

действующая на основании приказа от 07.09.2022 № 059-08/110-01-08/4-153
«О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания
воспитанников МАОУ «СОШ №118» г.Перми, структурное подразделение, провела
проверку организации качества питания воспитанников МАДОУ и установила
следующее:

Воспитанники получили на завтрак, обед, полдник, ужин: _____

Салат из моркови
Рассольник домашний в мисе, фарш.
Чай (чайной, пакетный)
Кисель раброве, Соус (молочный/Талатный)
Пюре картофельное
Кисель из св. плодов

Представленные блюда соответствуют / не соответствуют утвержденному
примерному 10-дневному меню (нужное подчеркнуть) _____

Санитарное состояние буфетных соответствует / не соответствует нормам
(нужное подчеркнуть) _____

В помещениях буфетных (чисто, обеденные столы чистые, посуда без сколов)

Завтрак получен по графику / не по графику раздачи (нужное подчеркнуть) _____

На столы завтрак подан (без опозданий, на столах присутствуют все необходимые
приборы и салфетки) _____

У детей сформированы/не сформированы культурно-гигиенические навыки
(нужное подчеркнуть) _____

Перед завтраком дети моют/не моют руки, правильно/не правильно пользуются
столовыми приборами, салфетками, благодарят/не благодарят младшего воспитателя за
завтрак.

Дети в основном съели/не съели предложенные блюда, за исключением детей с
медицинским отводом от употребления молочных продуктов.

Питание в МАОУ «СОШ №118» СП организовано ООО Школа

Комиссией проведена/не проведена дегустация и взвешивание блюд текущего меню (нужное подчеркнуть) _____

Раздаточные порции соответствуют/не соответствуют объему порций контрольных блюд (нужное подчеркнуть) _____

При дегустации предложенных блюд, были отмечены высокие/низкие вкусовые качества (нужное подчеркнуть) _____

На пищеблоке имеется/не имеется документация поставщиков на право поставок продуктов (нужное подчеркнуть) _____

Продукты, используемые для приготовления пищи, хорошего/плохого качества, свежие (нужное подчеркнуть) _____

Санитарное состояние помещений пищеблока соответствует/не соответствует нормам (нужное подчеркнуть) _____

Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели, помощники воспитателя работают в чистой/грязной спецодежде (нужное подчеркнуть) _____

Организована/не организована система информированности родителей об организации питания (меню) (нужное подчеркнуть) _____

Меню имеется/не имеется в каждой группе и размещено/не размещено на информационном стенде около пищеблока (нужное подчеркнуть) _____

На сайте МАОУ «СОШ №118», СП размещено/не размещено 10-дневное меню (нужное подчеркнуть) _____

Комиссия удовлетворена/не удовлетворена организацией питания (нужное подчеркнуть) _____

Замечаний не выявлено/выявлено _____

Члены комиссии

Лександрова
Синдрова
Попова
Синдрова
Синдрова

Синдрова
Синдрова
Синдрова
Синдрова