

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

21.12.23.
дата

№ 15.

Комиссия, в составе

Некисодовой Н.Г.
Обуховой Л.С.
Сидоровой Е.В.
Федосмаровой Л.П.
Свижен 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: _____

Бульончик с маком
Бульончик с сыром
Каша овсяная "Геркулес"
Чай с маком

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 Миска

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

Неклюдова Н.Г. 
Смирнова Е.В. 
Дубина М.А. 
Полочаева Л.И. 
Смирнова Н.В. 