

АКТ
проверки организации питания
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
средняя общеобразовательная школа № 16

г.Карпинск

«13» октября 2022

Комиссия по родительскому контролю за организацией качественного горячего питания в МАОУ СОШ №16 в составе:

Рябова Елена Александровна
Рябова Наталья Владимировна
Брыкина Юлия Владимировна

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ №16.

Дата и время проведения проверки: 13.10.2022 г. 9³⁰ - 10⁴⁰
На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 86 чел (5¹⁰, 8¹⁰, 10¹⁰ классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	Наличие	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	Наличие соответствует	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	Информация размещена в обеденном зале и на сайте школы	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	удовлетворит.	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	Чистые столы, столовые приборы в наличии, сервировка присутв	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	Произведены замеры темп. соответствует	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	около 25%	по причине большой порции
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/ отрицательных отзывов)	Опрошено 20 детей, 20 позит. отзывов	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	хорошие вкусовые качества	

10.	Наличие и ведение документации: Приказ о создании бракеражной комиссии	Имеется	
10.	Журнал бракеража готовой продукции	В наличии	
10.	Журнал витаминизации	Ведется	
14.	Гигиенический журнал (ежедневный осмотр сотрудников пищеблока)	Ведется	
14.	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	Имеются	
15.	Наличие и использование кожных антисептиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал	Имеются в достаточном количестве	
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	График приема пищи, разделение потоков и контроль педагогов с/д.	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Используются	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	Имеются, работает	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	Осуществляется	
16.	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	Стенд оформлен	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	Ответственным является Н.В. Трещина, данные на сайте школы	
18.	Достаточно ли время для принятия пищи обучающимися	Достаточно	

Выводы и рекомендации комиссии:

В школьной столовой питание организовано в соответствии с требованиями СанПиН

Подписи членов комиссии

Грива А.А.
Грива Ж.В.
Грива Н.В.

Грива
Грива

С актом ознакомлена

Грива

/директор МАОУ СОШ №16 Грива О.В./