

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

г.Карпинск

«25» 11 2022

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

Чубовой Елены Александровны
Рижковой Натальи Владимировны
Самаринской Ольги Сергеевны, зам. дир. по ВР

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

Дата и время проведения проверки: 25.11.2022 г. 11³⁰
На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 85 чел (2., 10., 11. классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	<u>имеется</u>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	<u>+</u>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<u>да</u>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<u>чистый</u>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<u>Столы чистые, сервировка присутствует</u>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<u>Замерз проведен. норма!</u>	
7.	Индекс несъедобности (визуальная оценка отходов)	<u>30%</u>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<u>Кухня вкусно</u>	<u>Не поговаривал, блюдо хорошее, это не вкусно. Ответ не удовлетворит.</u>
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<u>Каша, тушеная капуста, салат. Очень все вкусно, соответствует качеству!</u>	

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

Выводы и рекомендации комиссии:

Меню разнообразное. Еда вкусная. Обеденный зал чистый. Столовые работники в спец. одежде и в средствах индивид. защиты.

Подписи членов комиссии

Зова Елена Александровна
 Рыкова Наталья Владимировна
 Кашкина Ольга Сергеевна
 Кисор

С актом ознакомлена

/директор МАОУ СОШ №16 Кнор О.В./