

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

г.Карпинск

«20» 12 2022

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

Цесовой Елены Александровны  
Рожковой Натальи Владимировны  
Самойловой Ольги Сергеевны

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

Дата и время проведения проверки: 20.12.2022. 11:30  
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 85 чел (9, 10, 11 классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	+	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	+	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	+	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	+	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	Проводится	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	Соответствует	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	30% - 35%	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	15 = +14 / -1	Ловят вкуснее, но не то. Хотят пиццу.
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	Качество блюда соответствует вкусовым критериям. <u>Вкусно!</u>	

	Наличие и ведение документации:		
	Приказ о создании бракеражной комиссии	+	
	Журнал бракеража готовой продукции	+	
10.	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	+	информация процесс уборки
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:

*Сотрудники общаются с детьми в школьную столовую с радостью!*

Подписи членов комиссии

*Иванова О.А.*  
*Рябенко И.В.*  
*Васильева О.В.*

С актом ознакомлена

*Кнор*

/директор МАОУ СОШ №16 Кнор О.В./