

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

г.Карпинск

« 14 » марта 2023

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

Рыжовой Н.В., Богатуневой О.В.,
Самкиной О.Ю.

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

Дата и время проведения проверки: 14.03.2023 11³⁰

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 59 чел (9., 11., 10. классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	<u>имеется</u>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	<u>имеется</u>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<u>Размещено</u>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<u>Удовлетворительно</u>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<u>Столов чистые</u>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<u>Замер t° составил 80°</u>	
7.	Индекс несъедемости (визуальная оценка отходов)	<u>15%</u>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/ отрицательных отзывов)	<u>20 чел / + / очень вкусная запеканка</u>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<u>Блюда нетипичные в меру сладкие.</u>	

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

Выводы и рекомендации комиссии:

Школьная столовая находится в удовлетворительном состоянии. Санитарные нормы и правила соблюдаются.

Подписи членов комиссии

Рыкова И.В. Кнор
Богатырева О.В. Кнор
Васильева О.Ю. Кнор

С актом ознакомлена

Кнор

/директор МАОУ СОШ №16 Кнор О.В./