

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

г.Карпинск

«26» сентября 2023

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

А. В. Кемлер
А. М. Шамаметова
И. С. Ерёмина
Н. В. Рылова

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

Дата и время проведения проверки: 26 сентября 2023г., 15г. 40 мин.
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало чел (... , ... , ... классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	<i>имеется</i>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	<i>имеется</i>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<i>имеется</i>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>отлично</i>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<i>полная комплектация столов приборами и посуда в столов. зале</i>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<i>соответствует</i>	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>20%</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>положительный отзыв</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>превосходное, очень вкусно</i>	

10.	Наличие и ведение документации:		
	Приказ о создании бракеражной комиссии	ведётся	
	Журнал бракеража готовой продукции	ведётся	
	Журнал витаминизации	ведётся	
	Гигиенический журнал (ежедневный осмотр сотрудников пищеблока)	ведётся	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	есть	
11.	Наличие и использование кожных антисептиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал	имеется	
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	имеется	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	имеется	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	имеется	
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.)	имеется	
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:

питание организовано на высоком уровне, отличная сервировка, блюда приготовлены по рецептам, очень вкусные
Претензий нет.

Подписи членов комиссии

Заведующий А.И. Шахматов
Член комиссии В.В.
Член комиссии Рогова И.В.

С актом ознакомлена

Член комиссии

/директор МАОУ СОШ №16 Кнор О.В./