

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

г.Карпинск

«8» ноябрь 2023

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

Рякова Наталья Владимировна
Селлер Анна Владимировна
Шахметова Асият Шамильевна

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

Дата и время проведения проверки: 08.11.2023 14.40
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 101 чел (9, 3 ... 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>имеется</u>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<u>удовлетвор.</u>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<u>проводится, имеется</u>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<u>соответств.</u>	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<u>23%</u>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<u>хорошее</u>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<u>хорошее</u>	

10.	Наличие и ведение документации:	имеется	
	Приказ о создании бракеражной комиссии	имеется	
	Журнал бракеража готовой продукции	имеется	
	Журнал витаминизации	имеется	
	Гигиенический журнал (ежедневный осмотр сотрудников пищеблока)	имеется	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	имеется	
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)	имеется	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	имеются	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	имеется	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	имеется	
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:

Хорошая организация питания. Нормы и правила соблюдаются. Среда вкусная

Подписи членов комиссии

Рыкова Н.В.
Келлер А.В.
Имаметова А.И.

С актом ознакомлена _____ /директор МАОУ СОШ №16 Кнор О.В./