

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

г.Карпинск

« 12 » 12 2023

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

Рыкова Наталья Владимировна  
Кемлер Анна Владимировна  
Мухометов Асия Шамшиевна

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

Дата и время проведения проверки: 12.12.2023 г. 10<sup>30</sup>  
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 112 чел (5., 9, 10 классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	имеется	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	имеется	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	имеется	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	удовл.	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	хорошо	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	соответ.	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	до 4%	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	Вкусно	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	Очень вкусно!	



10.	Наличие и ведение документации:		
	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	имеются	
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)	организовано	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	используют	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	в рабочем состоянии	
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	да	

Выводы и рекомендации комиссии:

соответствует санитарным нормам  
и правилам

Подписи членов комиссии

*Рыков (Рыков И.В.)*

*Коллер (Коллер А.В.)*

*Шахматов (Шахматов А.И.)*

С актом ознакомлена

*Кнор*

/директор МАОУ СОШ №16 Кнор О.В./