

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

г.Карпинск

«14» февраля 2024

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

Яблокова Наталья Владимировна
Косов Александр Владимирович
Щакин Александр Владимирович
Труфанов Александр Владимирович

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

Дата и время проведения проверки: 14.02.2024г. 12³⁰ - 12⁵⁰
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 80 чел (2 3., ... классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	Несоблюдается	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	Несоблюдается, соответствует будет	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	Информация размещена в обеденном зале и на сайте школы	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	Соблюдается	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	Стол накрыт, приборы стелются в процессе сервировки приборов.	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	Проверено, температура соответствует.	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	Состав 25%	Время: большие порции
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	Опрошено 25 детей. Из них 23 позит., 2 негативных.	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	Вкусно,	

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

Выводы и рекомендации комиссии:

Имеется сформировано в соответствии с требованиями СанПиН и инструкцией

Подписи членов комиссии

Ткачев И. В.
Косов А. В.
Майхостов А. И.
Тришнев И. В.

Рыков
Тришнев
Тришнев

С актом ознакомлена _____

/директор МАОУ СОШ №16 Кнор О.В./