

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

г.Карпинск

« 05 » марта, 2024

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

Ряковой Г. В., Кемпер А. В., Шамшиевой А. М.,
Тришкер Н. В., Киселева И. И., Ершовой И. С.

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

Дата и время проведения проверки: 05.03.2024 9³⁰
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 104 чел (2., 3, ... 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>доступно</i>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>чисто</i>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<i>все проводится все имеется</i>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<i>соответствует норме</i>	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>15%-20%</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/ отрицательных отзывов)	<i>50 чел</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>Вкусно!</i>	

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	в наличии	
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	работают	
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.)	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	да	

Выводы и рекомендации комиссии:

Организация питания соответствует санитарным нормам и правилам. Работа ведется на высоком уровне.

Подписи членов комиссии

Келлер А. В.
 Шахметов А. М.
 Трушев И. В.
 С актом ознакомлена

Рогова Н. В.
 Киселева Т. Ю.
 Еремичева И. С.
 Киселева

/директор МАОУ СОШ №16 Кнор О.В./