

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

г.Карпинск

«27» 09 2024

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

Швакшиной А.И., Келлер А.В.,
Роговой М.В.

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

Дата и время проведения проверки: 27.09.2024г. 8:40
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 90 чел (1., 4., ... классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	<i>есть</i>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	+	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	+	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>без замечаний</i>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	+	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	+	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>20%</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>10 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	+	
	Журнал бракеража готовой продукции	+	
	Журнал витаминизации	+	
	Гигиенический журнал (ежедневный осмотр сотрудников пищеблока)	+	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	+	
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)	+	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	+	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	Проведено	
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	Да	
18.	Достаточно ли время для принятия пищи обучающимися	Да	

Выводы и рекомендации комиссии:

Санитарное нормам и правилам соблюдается
 Предоставление пищи в соответствии с технологическими картами.

Подписи членов комиссии

[Подписи членов комиссии]

С актом ознакомлена

[Подпись]

/директор МАОУ СОШ №16 Кнор О.В./