

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

г.Карпинск

«13» 10 2024

Комиссия по родительскому контролю за организацией качественного горячего питания в MAOY COIII №16 в составе:

Рыковой И.В., Трещев Н.В., Богатыревой О.В.
Климов А.В.

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в MAOY COIII №16.

Дата и время проведения проверки: 13.10.2024 г. 11⁴⁰
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 83 чел (6, 7, ... 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>Размещено</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>имеется</i>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<i>соответствует</i>	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>25%</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>10/10/0</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>Все очень 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	имеются	
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	используется	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	имеются 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.)	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	достаточно	

Выводы и рекомендации комиссии:
Техническая столовая и пищеблок работают в соответствии с санитарными нормами и правилами

Подписи членов комиссии
 (Розова Н.В.)
 (Киселев А.В.)

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