

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

г.Карпинск

«26» 11 2024

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

Роговой Н. В., Шахматовой А. Ал., Кемпер А. В.

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

Дата и время проведения проверки: *26.11.2024, 14⁴⁰ 68чел*
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало *68* 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>Размещено</i>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>Удовлетворительно</i>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<i>Проводится 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>20% - 25%</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>Вкусно! 19/19/0</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>Вкусно!</i>	

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

Выводы и рекомендации комиссии:

без замечаний!

Подписи членов комиссии

Князь
Розов *Князь*

С актом ознакомлена

Князь

/директор МАОУ СОШ №16 Кнор О.В./