

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

г.Карпинск

«17» 12 2024

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

Рыжовой Н.В., Кашер А.В., Малахметовой А.В.

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

Дата и время проведения проверки: 17.12.2024г 14<sup>40</sup>  
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 45 чел (1, 3, ... классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	<u>имеется</u>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	<u>имеется</u>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<u>доступно</u>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<u>чисто</u>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<u>Все хорошо</u>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<u>Соответствует</u>	
7.	Индекс несъедваемости (визуальная оценка отходов)	<u>15% - 20%</u>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<u>12/12</u> <u>вкусно</u>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<u>вкусно</u>	

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)	Организовано	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Используется	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	Имеется	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	Проверено	
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	Выполнено	

Выводы и рекомендации комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии

*Рябенко И.В. Пред.*  
*Ваша* *Алиш*

С актом ознакомлена \_\_\_\_\_

*Кисор*

/директор МАОУ СОШ №16 Кнор О.В./