

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

г.Карпинск

«17» января 2025

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

*Яковлев Н.В., Кемар В.В., Шахматовой А.И.*

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

Дата и время проведения проверки: *17.01.2025 г. с 10:00*  
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало *79* чел (*1,2,4, ...* классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	<i>Наличие</i>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	<i>Наличие</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>Все хорошо</i>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<i>Соответств.</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>14/14 хорошо</i>	
	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам опроса)	<i>хорошо</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)	сформировано	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	используется	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	используются	
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	назначены	
18.	Достаточно ли время для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Выводы и рекомендации комиссии:

Соблюдены все требования санитарного норматива ч. 4 правил.

Подписи членов комиссии

 (Рябов Н.В.)  
 (Киселев А.В.)  
 (Шамкин А.И.)