

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

г.Карпинск

«25» февраль 2025

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

Рожков Н.В., Келлер А.В., Шихметова А.И.

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

Дата и время проведения проверки: 25.02.2025 8⁴⁰

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 90 чел (1, 4, ... классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	имеется	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	имеется	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	рассмотрено	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	чисто	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	соответств, чисто,	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	соответств.	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	20%	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/ отрицательных отзывов)	20 19-вкусно	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	вкусно	

	Наличие и ведение документации:		
	Приказ о создании бракеражной комиссии	имеется	
	Журнал бракеража готовой продукции	имеется	
10.	Журнал витаминизации	имеется	
	Гигиенический журнал (ежедневный осмотр сотрудников пищеблока)	имеется	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	имеется	
11.	Наличие и использование кожных антисептиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал	имеется	
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	имеется график	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	используют	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	имеется	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	проверяется	
16.	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	берется	
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	работают	

Выводы и рекомендации комиссии:

соответствует санитарным нормам и правилам

Подписи членов комиссии

Рожкова И.В.
Клименко А.В.
Махметова А.Ш.
Клименко

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