

АКТ
проверки организации питания
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
средняя общеобразовательная школа № 24

г.Карпинск

«23» апреля 2021

Комиссия по родительскому контролю за организацией качественного горячего питания в МАОУ СОШ № 24 в составе: 3 члена
Решаева Наталья Владимировна, Бутыкина Елена
Анатолиевна, Верещина Наталья Александровна

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 24.

Дата и время проведения проверки: 23.04.2021 9⁰⁰ ч

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 29 чел (1, 2, 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)	имеется	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	чисто	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	чисто, столовые при- боры на столах	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	соответствуют	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	отсутствие несъеденных отходов	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	вкусно	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	вкусно	

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

Выводы и рекомендации комиссии:

Нам предоставили конфиденциальную информацию, нам очень понравилось, в целом всё хорошо, все нормы санитарного режима соблюдены.

Подписи членов комиссии

Ф.И.О. членов комиссии

С актом ознакомлена

/директор МАОУ СОШ № 24 ФИО В.А. Тухов