

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

г. Карпинск

«14» февраля 2023

Комиссия по родительскому контролю за организацией качественного горячего питания в МАОУ СОШ №24 в составе:

Рыжиков Вячеслав Сергеевич, родитель ученика 6го класса
Сиданова Елена Владимировна, родитель учеников 1и 5 классов
Палацук Анастасия Александровна 5 кл.

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

Дата и время проведения проверки:

14.02.2023г 9⁴⁰

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 41 чел (1,4, 5., 6,7 классы)

Программа проверки

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

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, сушильных приборов при входе в обеденный зал	есть	-
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	есть, организовано, график имеется на сайте, контроль педагогов	-
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	сотрудники в спец. одежде, из использования	-
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	имеется	-
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	проводится	-
16.	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	есть в наличии	-
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	назначен, данные на сайте школы	-
18.	Достаточно ли время для принятия пищи обучающимися	достаточно	-

Выводы и рекомендации комиссии:

организацией, присутствующей в столовой, меню остается прежним.

Подписи членов комиссии

Виктор С. С. Викт.
Синяков С. В. Синяк.
Валюха Н. Н. Валюх.

С актом ознакомлена

_____/директор МАОУ СОШ №24 ФИО/