

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

п. Сосновка

«23» октября 2024

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

Акуловой Анны Сергеевны - родитель ученика 1 класса.
Колесникова Елена Владимировна - родитель ученицы 3 класса.

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

Дата и время проведения проверки: 23.10.2024г. 9:40

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 28 чел (1., ..., 5... классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	имеется	Все доступно и понятно
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому 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	удовлетворительное	все чисто
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	удовлетворительное	сервировка стола хорошая, столы чистые.
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	соответствует	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	80-90%	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	28 положительных 0 отрицательных	вкусно, но наедались.
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	раба понравилась все полезно и по морале.	

10.	Наличие и ведение документации:		
	Приказ о создании бракеражной комиссии	имеется	
	Журнал бракеража готовой продукции	имеется	
	Журнал витаминизации	—	
	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	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	имеется	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	имеется	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	выполняется	
16.	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	имеется	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	доступно	
18.	Достаточно ли время для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Выводы и рекомендации комиссии:

Контроль хороший. В столовой чисто. Все удовлетворено.
 Качество еды для разнообразия можно добавить разнообразие
 блюд (меню)

Подписи членов комиссии

Александр
Виктор

С актом ознакомлена

А. А. Сергеев директор МАОУ СОШ № _____ ФИО/