

АКТ
проверки организации питания
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 2

г.Карпинск

«29» сентября 2022 г.

Комиссия по родительскому контролю за организацией качественного горячего питания в МАОУ СОШ №2 в составе:

Вибе Н.Н., Асташиной Е.С., Овчинниковой Т.В., Смирновой Н.В.,
Торбовой И.С., Зверевой Н.Т., Каблучковой В.Н.

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ №2.

Дата и время проведения проверки: 29 сентября 2022г. 11:00
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 150 чел (45, 5А, 5Б, 5В, 6А, 6Б, 8Б, 10А, 11А.)
 классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	<i>имеется</i>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	<i>имеется</i>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<i>обеспечено</i>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>удовлетворительно</i>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<i>удовлетворительно</i>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<i>соответствует</i>	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>в норме</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>45 человек, отзывов положительных</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>Вкусовые качества блюд соответствуют</i>	
10.	Наличие и ведение документации:		

	Приказ о создании бракеражной комиссии	имеется	
	Журнал бракеража готовой продукции	имеется	
	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, используется	
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	используются	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	имеется, используются	
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.)	имеется	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	имеется	
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Выводы и рекомендации комиссии:

Организация приема пищи соответствует норме.
Вкусовые качества блюд хорошие. Средства индивидуальной защиты используются, видна уборка, проводится. Время для приема пищи достаточно.

Подписи членов комиссии

Смирнов / Смирнов Н.В.
Горбова Ч.С.
Зверева Е. Е.

С актом ознакомлена Вибе Н.Н. директор МАОУ СОШ №2 Вибе Н.Н.