

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

г.Карпинск

«20» января 2022 г.

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

Аударова А.И., Зверева Н.Г., Обвинникова Т.В.,
Каблукова В.Н.

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

Дата и время проведения проверки: 09 45 20.12.2022 г.




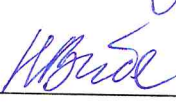
На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 172 чел (1А, 1Б, 2Б, 2В, 3А, 3Б, 5Б, 6В классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	<u>имеется</u>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	<u>имеется</u>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<u>размещено на сайте и информ. стенде.</u>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<u>соответствует норме</u>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<u>соответствует</u>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<u>соответствует</u>	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<u>в норме</u>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/ отрицательных отзывов)	<u>36 человек; отзывы положительные</u>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<u>вкусовые качества блюд - соответствует</u>	
10.	Наличие и ведение документации:		

	Приказ о создании бракеражной комиссии	выполнен	
	Журнал бракеража готовой продукции	выполнен	
	Журнал витаминизации	выполнен	
	Гигиенический журнал (ежедневный осмотр сотрудников пищеблока)	выполнен	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	выполнены	
11.	Наличие и использование кожных антисептиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал	используются, выполнен	
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	соответствует графику	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	с/з исполн- ются	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	используются согласно графику	
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.)	предоставлена	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	назначен, выполнен	
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Выводы и рекомендации комиссии:

Подписи членов комиссии:  / Дударева А.И. /
 / Зверева Н.Ф. /
 / Овчинникова Т.В. /
 / Каблукова В.Н. /

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