

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

г.Карпинск

«17» марта, 2023 г.

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

Дударова А.Н., Зверева Н.П., Смирidonova Н.В., Общеникова Т.В.,  
Коблицкова В.И.

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

Дата и время проведения проверки: 09<sup>45</sup> 17.03.2023.  
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 189 чел (1А, 1Б, 1В, 2А, 2Б, 2В, 3А, 3Б.)  
 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>размещено на сайте и инфор. стенде</i>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>соответствует норме</i>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<i>соответствует</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>отходов ≈ 50%</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>34 человека, 28 - положительные, 6 - не ест еду</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>вкусовые к-ва 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)	имеются	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	имеются	
11.	Наличие и использование кожных антисептиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал	имеются, не используются	
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	соответствует требованиям	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	СИЗ используются	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	имеются, 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.)	предоставлена	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	назначен.	
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Выводы и рекомендации комиссии:

Питание организовано в соответствии с нормами.  
Для снижения индекса избыточности предложено  
заменить майтай на гречку. Составные обеденного  
зала в норме. Время для приема пищи достаточно

Подписи членов комиссии

*Сирец / Смиритонов Н.В. /  
 / Зверев Н.П. /  
 / Дуров / Дурарева А.И. /*

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