

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

г.Карпинск

«19» мая 2023 г.

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

*Вибе Н.Н., Обиенникова Т.В., Асташина Е.С.,
 Кабелкова В.Н., Дударева А.И., Гербова И.С.*

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

Дата и время проведения проверки: 19.05.2023 г. в 10:45
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 148 чел (5А, 5В, 6, 7А, 8В, 10А, 11А, классы)

Программа проверки

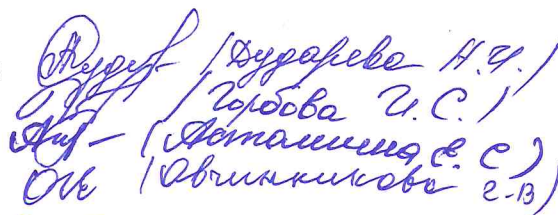
№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	<i>имеется</i>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	<i>имеется</i>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<i>размещено на стене и сайте</i>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>удовлетворит.</i>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<i>соответствует нормам</i>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<i>соответствует требованиям</i>	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>25%</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>каша вкусная, масло и батоны.</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>очень вкусно.</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	
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	используется	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	имеется, используется	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	проводится после каждого приема пищи	
16.	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	информ.-просвет. работа ведется	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	назначен, данные на сайте школы	
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Выводы и рекомендации комиссии:

Питание организовано на хорошем уровне.
 Проблема: развозятся вифт кам; в основном
 в меню для старших классов курицу, сосиски.

Подписи членов комиссии


 Дурова Н.А.
 Горбова И.С.
 (Антонина В.С.)
 (Авдеев Е.В.)

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