

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

г.Карпинск

«13» октября 2023 г.

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

Рыбе Н.М., Асташина Е.С., Обвиникова Т.В., Зверева Н.И.,
Торбова И.С.

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

Дата и время проведения проверки: 13 октября 2023 10⁴⁵
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 180 чел (5А, 5Б, 5В, 6А, 6Б, 6В,
7А, 7Б, 7В, 10А)
 классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	<i>размещено</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>доступна</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>соответствует нормам</i>	—
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<i>соответствует санитарным правилам</i>	—
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>10 %</i>	—
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>каша вкусная, батон с маслом и сахаром очень вкусного 133 человека опрошено</i>	—
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>вкусовые качества каши хорошие, в магнежке не хватило сахара,</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	имеются	-
11.	Наличие и использование кожных антисептиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал	всё в наличии	-
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	приём пищи организован	-
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	СИЗ используются	-
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	в наличии	-
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.)	информационно-просветительская работа ведётся	-
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 детей в МАОУ СОШ №2 организовано на должном уровне, в соответствии с санитарными нормами. Качество еды, по словам учащихся, хорошее.

Подписи членов комиссии

[Подпись] / Гурова И. С.
[Подпись] Зверева Н. П.
 от *[Подпись]* Зверева Н. П.
[Подпись] Астахов Е. С.

С актом ознакомлена

[Подпись] директор МАОУ СОШ №2 Вибе Н.Н.