

АКТ
проверки организации питания

г. Карпинск

«28» ноября 2023г

Объект проверки: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2

Адрес: 624931, Свердловская область, г. Карпинск, ул. Почтамтская, д. 37

Организатор питания: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2

Основание: публикация в СМИ по поводу неудовлетворенности горячим питанием школьников

Проверку организации питания в MAOY COIIN№2 осуществляет рабочая группа по совершенствованию организации качественного горячего питания в образовательных организациях городского округа Карпинск в составе:

1. Евсева Лидия Леонидовна – заместитель начальника отдела образования администрации городского округа Карпинск;
2. Бирюкова Анна Николаевна – директор муниципального автономного учреждения «Сервисный производственно-технический центр»;
3. Одеменина Елена Николаевна – начальник отдела по организации питания муниципального автономного учреждения «Сервисный производственно-технический центр»;

Проверка организации питания в MAOY COIIN№2 проводилась в присутствии:

Вибе Наталья Николаевна – директор MAOY COIIN№2,

Смирнова Наталья Владимировна

Зверева Наталья Павловна

Обвинкина Галина Васильевна

Результаты проверки организации питания в MAOY COIIN№2:

№№ п/п	Критерии проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии	<i>имеется</i>	
2.	Наличие журнала бракеража готовой продукции	<i>имеется</i>	
3.	Заполнен ли журнал бракеража готовой продукции в полном объеме (время приготовления пищи, время снятия пробы, органолептические показатели блюд, отметка о разрешении к выдаче, подписи членов бракеражной комиссии)	<i>имеется, заполнен</i>	
4.	Соответствие температуры готовых блюд технологическим картам и санитарным правилам	<i>соответствует</i>	
5.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние, наличие и использование бактерицидных рециркуляторов	<i>санитарное состояние удовлетворительное, рециркуляторы используются</i>	

6.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	Контроль осуществляется, организация приема пищи соответствует.	
7.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	Состояние удовлетворительное влажная уборка проводится.	
8.	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Вкусовые качества блюда хорошие,	
9.	Соответствует ли выход готового блюда весу, заявленному в меню	Выход соответствует	
10.	Соответствует ли вес порций готовых блюд и температура подаваемых блюд санитарным правилам	Вес и температура соответствует санитарным правилам.	
11.	Санитарное состояние пищеблока	Состояние удовлетворительное	
12.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Средства индивидуальной защиты используются	
13.	Условия хранения продуктов питания (температурный режим, товарное соседство, сроки годности)	соответствует нормам	
14.	Наличие план-меню с раскладкой продуктов питания по порциям согласно меню	имеется	
15.	Наличие гигиенического журнала («журнал здоровья») и его полное и своевременное заполнение	имеется	
16.	Наличие раздела «Горячее питание» на сайте школы, его доступность	имеется, доступно	
17.	Полнота и актуальность информации по организации питания, размещенной на сайте школы	информация актуальна	
18.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	назначен, контакты доступны.	
19.	Наличие двухнедельного циклического меню, в том числе на сайте школы	циклическое меню имеется	

20.	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	Фактическое меню есть, соответствует.	
21.	Наличие и использование мыла, полотенец, средств для дезинфекции рук при входе в обеденный зал	Имеется, используется	
22.	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой и на сайте школы информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	Ведётся	
23.	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	Время достаточно	

Выводы: Пища достаточно вкусная, время для приёма пищи достаточно. Составление обеденного зала удовлетворительное. Вес и температура блюд соответствуют.

Подписи членов рабочей группы:

Сидорова Н.В.
Зверева Л.П.
Иванчикова Г.В.
Виде (Виде) П.Н.
Григорьев Н.
Оддеевич Е.Г.
Григорьев П.В. Куряева
А.А. Евсеева