

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

г.Карпинск

«22» Января 2023 г.

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

Грещук Я.А. (2 «Б»)
Клишине А.А. (3 «А»)
Морзешина А.А. (2Б)
Светлова Н.Н. (4С)
Объянникова З.В.

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

Дата и время проведения проверки: 22 января 2023 г. 9^ч 45
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 182 чел (1А, 1Б, 1В, 2Б, 3А, 4А, 4Б, 4В классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	<u>имеется</u>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному 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>имеется</u>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<u>не удовлетвор.</u>	<u>прстзные столы, старая посуда,</u>
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<u>не удовлетвор.</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>80%</u>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/ отрицательных отзывов)	<u>не выясн</u>	<u>не соленый гарнир</u>
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<u>смешанное</u>	<u>котлета соответ. вкусовым качествам, рис нет.</u>
10.	Наличие и ведение документации:	<u>имеется</u>	

	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	Имеется	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	Имеется	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	Имеется	
16.	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	Имеется	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	Имеется	
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися	ДА	

Выводы и рекомендации комиссии:

Аккуратность при раздаче (рекомендую), старая посуда.
Гарнир не соответствует вкусовым и внешним качествам, больш
во % несъеденности.

Подписи членов комиссии

Александр Прелюк
Муромов
Генерал (Кешидзе А.О.)

С актом ознакомлена

В.И. Вибе директор МАОУ СОШ №2 Вибе Н.Н.