

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

г.Карпинск

«3» октября 2024 г.

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

Бужкина Наталья Владимировна

Маломоева Виктория Осиповна

Обишанова Валентина Васильевна

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

Дата и время проведения проверки: 03.04.2024, 9ч. 45мин

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 181 чел (1А, 1Б, 1В, 2Б, 3А,
4А, 4Б, 4В)

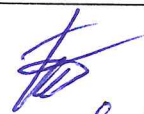


Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	<u>кор.</u>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	<u>кор.</u>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<u>кор.</u>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<u>кор.</u>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<u>кор.</u>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<u>кор.</u>	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<u>30%</u>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<u>удовлетв</u> <u>30 человек,</u> <u>15 кор, 15-удовл.</u>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<u>кор.</u>	
10.	Наличие и ведение документации:		

	Приказ о создании бракеражной комиссии	хор	
	Журнал бракеража готовой продукции	хор	
	Журнал витаминизации	хор	
	Гигиенический журнал (ежедневный осмотр сотрудников пищеблока)	хор	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	хор.	
11.	Наличие и использование кожных антисептиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал	отлично.	
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	отлично.	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	отлично	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	отлично.	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	отлично	
16.	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	хор.	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	отлично.	
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися	отлично	

Выводы и рекомендации комиссии:

Подписи членов комиссии

 Кужкина Н. В.
 Черномирова В. О.
 Обухина Е. В.

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

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

г.Карпинск

«3» сентября 2024 г.

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

Стайлова Наталья Владимировна
Смаля Екатерина Александровна
Обвинихова Галина Васильевна

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

Дата и время проведения проверки: 03.09.2024, в 14ч.35мин.
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 93 чел. (24 д.б.3б, 3б классы)

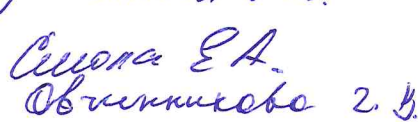
Программа проверки


№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	<i>хор.</i>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	<i>хор</i>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<i>хор</i>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>хор</i>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<i>хор</i>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<i>хор</i>	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>80 %</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>удовлет.</i> <i>10% хор. 10-удовл.</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>хор.</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	отсут.	
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	отсут.	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	отсут.	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	имеется	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	отсут.	
16.	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	хор.	
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	отсут.	

Выводы и рекомендации комиссии:

Подписи членов комиссии


 Сазонова Е.А.
 Овчинникова З.Б.

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