

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

г.Карпинск

«12» декабря 2024 г.

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

Брюховецкая Анастасия Михайловна
Кузнецова Наталья Александровна
Куркина Екатерина Михайловна

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

Дата и время проведения проверки: 09:35 12.12.2024г.

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 166 чел (1А, 1Б, 1В, 2А, 5, В,
3Б, 3А
 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>30%</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>удовлет.</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>хор.</i>	
10.	Наличие и ведение документации:	<i>есть</i>	

	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	достат.	

Выводы и рекомендации комиссии:

комитет навареной, Кама Вкусна и помидар,

Подписи членов комиссии

Триф. Торошова А.И.
Триф. Торошова А.И.
Триф. Торошова А.И.

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