

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

г.Карпинск

«04 апреля» 2025 г.

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

Курыкина Р.С.
Светличко Р.И.
Зверева Н.Н.
Гришина И.А.

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

Дата и время проведения проверки: 10.45
На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 104 чел (5, 6, 7 классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	<u>хер.</u>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	<u>хер.</u>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<u>хер.</u>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<u>хер.</u>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<u>удовл.</u>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<u>хер.</u>	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<u>50%</u>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<u>хер.</u>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<u>хер.</u>	
10.	Наличие и ведение документации:	<u>интервью</u>	

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

Выводы и рекомендации комиссии:

Данное мероприятие в соответствии с нормами. Составление обеденного зала в школе. Прием для приема пищи достаточен

Подписи членов комиссии

(Подписи членов комиссии)

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