

АКТ
проверки организации питания
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 5

г.Карпинск

«7» октября 2021

Комиссия по родительскому контролю за организацией качественного горячего питания в МАОУ СОШ № 5 в составе:

Климер Юлия Викторовна, председателем УС
Завейтсарцева Елена Алексеевна, член УС
Терещева Надежда Ивановна, ответств. за орган. питания

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 5.

Дата и время проведения проверки: 7.10.2021. 9:00

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало: 68 человек
 Здание 8 Марта, 111а -

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	+	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	+	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	+	Меню размещено с вахетой в гр и кабинет.
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	+	чисто, уютно
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	+	уборка проводится своевременно
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	+	соответствует
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	25-10%	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	дети любят больше с овощами. Вкус нравится	Не пригласили и коржи детям, номерки отделили от упаковки.
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	качество хорошее, больше овощей, вкус нравится	Землянка понравилась, вилка зафиксирована
10.	Наличие и ведение документации:		

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

Выводы и рекомендации комиссии:

Сервисотачу приуготовит для нашего ребенка

Выводы:

Рекомендации:

Подписи членов комиссии

И.И. Юреница И.И.
Нар. Работодатель А.А.
Миниш М.В.

С актом ознакомлена

OC

директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.