

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

г.Карпинск

«10» *декабря* 20 *14*

Комиссия по родительскому контролю за организацией качественного горячего питания в MAOY COIIN № 5 в составе:

*Калина Анна Владимировна, Председатель УС*  
*Таблеткина Елена Викторовна, Член УС*  
*Трофимов Александр Иванович, ответ. за организацию*

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в MAOY COIIN № 5.

Дата и время проведения проверки: *8.50*

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало: *1 класс*  
 Здание 8Марта, 111а - *67 человек*

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	+	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	+	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	+	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	+	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	+	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	+	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>≈ 10%</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>Ни вернули мнения детей, интерес и близко.</i>	<i>Анна ип Анна используют готовые рецепты и не с помощью отваров</i>
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>мнение близко к соглас. Мера</i>	<i>и не, не, не, и не</i>
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	+	при входе в обеденный зал все обрабатываются мылом.
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	+	
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.)	+	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	+	
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимся	+	достаточно

Выводы и рекомендации комиссии: *Сотрудниками пищеблока.*

*Модельными качествами обладают блюда.*

*Финансирование: получены деньги в виде гранта.*

Выводы: *улучшений, таких как: меню, качество у сотрудников и т.д.*

Рекомендации:

Подписи членов комиссии

*Иванов И.И.  
Петров П.П.  
Сидоров С.С.*

С актом ознакомлена

*[Подпись]* директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.