

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

г.Карпинск

« 7 » октября 2014

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

Кедлер Анна Владимировна, председатель УО  
Зависсарова Елена Александровна, член УО  
Трошкова Наталья Ивановна, ответственный за орг. дела

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

Дата и время проведения проверки: 7.10.2014 в 11:20

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало:  
 Здание Трудовая, 41 - 127 человек

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, своевременно
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	+	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	+	уборка произведена
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	+	соответствует
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	5%	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	не все респонденты хотели ответить на вопросы. Виноград съеден у всех	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	Цена рассчитана близки к рыночной, мясные	
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	+	все ручки, двери в зал, канцелярские ручки и обрабатываются антисептиком
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)		контроль осуществляется графики соблюдены
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	+	перезаменены рециркуляторы 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	+	комитет создан на сайте школы
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися		увеличено, по мере возможности

Выводы и рекомендации комиссии:

*Программа качественно выполнена согласно плану.*

Выводы: *В старшем классе реализуется программа с использованием видео.*

Рекомендации:

Подписи членов комиссии

*М.П. Мухомова Н.И.  
Д.Ф. Давыдова А.А.  
С.В. Мещеряков В.В.*

С актом ознакомлена *О.В.* директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.