

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

г.Карпинск

«10» декабрь 2014

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

Кемлер Анна Владимировна, Прессерманова Елена  
Заблещенко Светлана Владимировна, Иванова Елена  
Торощина Надежда Ивановна, еще 19 орг. лиц.

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

Дата и время проведения проверки: 10.30

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало: старший класс  
 Здание Трудовая, 41 - 13 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)	+	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	+	уборка совершена сразу после урока
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	+	Столешница и приборы сервированы
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	+	рисовая, макаронная, картофельная
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	+ 23-5%	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	+	Формы не были опрошены, все хорошо.
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	+ хорошо, вкус приятный	хорошо, вкус приятный
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	+	
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	+	используется всеми сотрудниками
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	+	современные, оборудованные, эффективные
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 обучающимися	+	достаточно

Выводы и рекомендации комиссии:

Выводы:

Рекомендации:

*Провести работу по разъяснению целей и задач, связанных с*

Подписи членов комиссии *И.И. Трошцова Н.С.*  
*Л.В. Давыдова А.А.*  
*В.В. Чесноков В.В.*

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