

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

г.Карпинск

«26» апреля 2021

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

Келлер Анна Владимировна, председатель Управляющего Совета

Давлетгареева Алена Алексеевна, член Управляющего Совета

Гребнев Сергей Петрович, представитель родителей 11л класса

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

Дата и время проведения проверки: 26.04.2021 г. 8.30--9.20

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало:  
Здание 8 Марта - 74 чел. (1А, 1Б, 1В классы)

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)	+	Меню размещено на информационном стенде, сайте школы
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	+	Чисто, светло
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	+	Посуды в наличии имеется достаточное кол-во, в том числе для порционирования закусок, салатов.
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	+	63-64
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	Около 5%	Для ребенка объем порции большой. Так объяснили дети
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/	Единодушно дети заявили о том, что завтрак им нравится.	Мясо мягкое. Подлив вкусный

	отрицательных отзывов)	Имеют положительный настрой на завтрак	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	100%	Гуляш из свинины, не жирный. Мясо мягкое. Подлив нежный. Макароны имеют форму, не разварены. Хлеб свежий. Вкус компота насыщенный
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	+	В каждом учебном кабинете имеются туалетные комнаты. Где дети моют руки. Поэтому, при входе в столовую (залы) установлен дозатор с антисептиком. Учитель организовано помогает каждому ребенку обработать руки антисептиком.
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	+ Дети пришли в соответствии с графиком на этот день (понедельник). График питания каждого класса сформирован с учетом расписания на день недели.	Учитель надевает одноразовые перчатки и помогает детям взять стакан и ложку.
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	+	В столовой (залах) установлен передвижной рециркулятор

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 о правильном и здоровом питании имеются в классных уголках.	Оформить стенд в столовой с учетом возрастных особенностей детей младшего возраста
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	+	Указан мобильный телефон ответственного
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися	+	

Выводы и рекомендации комиссии:

Выводы: пищеблок имеет хорошую базу технологического оборудования, укомплектован сотрудниками.

Рекомендации: в залах оформить стенд (или провести оформление стен), с учетом возрастных особенностей младшего школьника, пропагандирующий употребление продуктов в данном возрасте

Подписи членов комиссии

*Смирнов / Мещеряков В.В. /*  
*Жукова / Жарикова А.А. /*  
*Труфанов С.П.*

С актом ознакомлена *Смирнов* директор МАОУ СОШ № 5 Ремизова Н.Е.