

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. 9.30-10.30

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало:
Здание Трудовая, 41 – 144 чел. (4А, 6Б, 6В, 7А, 8В, 9Б классы)

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 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)	+	64 - фрикадельки 73 - чай
7.	Индекс несъеданности (визуальная оценка отходов)	Около 10%	У ребенка отсутствует аппетит, т.к. позавтракал дома
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/	Опрошены: дети 4А класса: 25	Мясо (гуляш) мягкое. Фрикадельки

	отрицательных отзывов)	чел. 6Б -18 чел 7Б – 27 чел	сочные, мягкие. Чай сладкий. Хлеб свежий.
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	К употреблению готово. Мясные блюда имеют насыщенный вкус.	Гуляш из свинины, не жирный. Мясо мягкое. Макароны имеют форму, не разварены. Фрикадельки сочные. Сок прозрачный. Хлеб свежий
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 столовую установлен санитайзер и дозаторы с антисептиком. Жидкое мыло и полотенца у раковин имеются в наличии.
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
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	+	В залах установлены 2 передвижных рециркулятора
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	+	После каждого приема пищи
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	+	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: нет

Подписи членов комиссии

Сидорова / Сидорова А.В. /
Давыдова / Давыдова С.С. /
Григорьев С.А.

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