

АКТ
проверки организации питания

г. Карпинск

« 10 » 09 2024г

Объект проверки: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5

Адрес: 624931, Свердловская область, г. Карпинск, ул. Трудовая, 41

Организатор питания: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 5

Основание: обращение родителя 3__ класса МАОУ СОШ№5 по поводу неудовлетворенности горячим питанием школьников

Проверку организации питания в МАОУ СОШ№5 осуществляет рабочая группа в составе:

1. Евсева Лидия Леонидовна – заместитель начальника отдела образования администрации городского округа Карпинск;
2. Бирюкова Анна Николаевна – директор муниципального автономного учреждения «Сервисный производственно-технический центр»;

Проверка организации питания в МАОУ СОШ№5 проводилась в присутствии:

директора СОШ № 5 О.В. Сафрановой
зам. директора СОШ № 5 Н.С. Горюхиной
родитель 4 и 9 кл. СОШ № 5 М.М. Коршенико

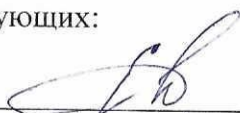




Результаты проверки организации питания в МАОУ СОШ№5:

№№ п/п	Критерии проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии	имеется	
2.	Наличие журнала бракеража готовой продукции	имеется, заполнен	
3.	Заполнен ли журнал бракеража готовой продукции в полном объеме (время приготовления пищи, время снятия пробы, органолептические показатели блюд, отметка о разрешении к выдаче, подписи членов бракеражной комиссии)	заполнен	
4.	Соответствие температуры готовых блюд технологическим картам и санитарным правилам	удовл.	
5.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	удовл.	
6.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, контроль педагогов во время еды)	удовл.	

7.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	удовл.	
8.	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	жаркое горячее, проварено, посолено в меру	
9.	Соответствует ли вес порций готовых блюд и температура подаваемых блюд санитарным правилам	удовл.	
10.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	имеются	
11.	Наличие раздела «Горячее питание» на сайте школы, его доступность	имеется	
12.	Полнота и актуальность информации по организации питания, размещенной на сайте школы	удовл.	
13.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	да	
14.	Наличие фактического меню на день, соответствие его двухнедельному меню	да	
15.	Наличие и использование мыла, полотенца, средств для дезинфекции рук при входе в обеденный зал	да	
16.	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	да	

Выводы: питание обучающихся СШ №5 организовано в соответствии с санитарными нормами.

Подписи членов рабочей группы и присутствующих:


 _____ Л.Л. Евсева

 _____ А.Н. Бирюкова

 _____ | О.В. Сидорова

 _____ | М.М. Теронина

 _____ | М.М. Коршенко