

проверки организации питания
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 33

г. Карпинск, п. Кытлым

«15» октября 2021

Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в МАОУ СОШ №33 в составе:

<i>Мешова Н.А.</i>	<i>председатель комиссии</i>
<i>Космина Елена</i>	<i>член комиссии</i>
<i>Мисурт В.В.</i>	<i>член комиссии</i>

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ №33.

Дата и время проведения проверки: 15.10.21г. 12:00 - 18:20

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 28 чел (~~35~~ классы) 10, 11.

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	<i>Да</i>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	<i>Да</i>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в <u>обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах</u>)	<i>Да</i>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>чистый</i>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<i>проводится имается</i>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<i>по технол. картам</i>	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>умеренно</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<i>25/ 20/ 15/</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<i>полезно, по карте блюда</i>	

	Наличие и ведение документации:		
	Приказ о создании бракеражной комиссии	Да	
	Журнал бракеража готовой продукции	Да	
10.	Журнал витаминизации	Да	
	Гигиенический журнал (ежедневный осмотр сотрудников пищеблока)	Да	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	Да	
11.	Наличие и использование кожных антисептиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал	Да	
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	по графику	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Да	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	Да	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	Да	
16.	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	Да	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	Да	
18.	Достаточно ли время для принятия пищи обучающимися	Да	

Выводы и рекомендации комиссии:

Провести воспитательную работу о здоровом школьном питании

Подписи членов комиссии

✓ Лисица К.А.
 ✓ Костина К.В.
 ✓ Мещеряков В.В.
 Подпись

С актом ознакомлена _____ /директор МАОУ СОШ №33 Панина Л.Б./