

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

г. Карпинск, п. Кытлым

«18» декабря 2021

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

Ляшова Н. А. - председатель комиссии
Востина Н. А. - член комиссии
Шиндур В. В. - член комиссии

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

Дата и время проведения проверки: 18.12.2021г. 11ч 00.мин - 11ч 30.мин
На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 38 чел (.5, 6, 8. классы)

Программа проверки

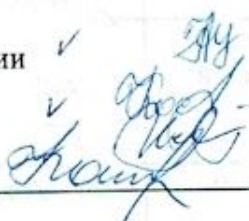
№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	есть	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	есть/ соотв-ет	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	есть	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	в соотв. СанПиН	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	в соотв-ии СанПиН	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	в соответствии СанПиН	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	умеренно	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	30/ 15/ 5	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	в соответствии техн. карте	

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

Подписи членов комиссии

С актом ознакомлена



Лашова Н.А.
 Костина Н.М.
 Шлишман В.В.

/директор МАОУ СОШ№33 Панина Л.Б./