

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

г. Карпинск, п. Кытлым

«01» июня 2022

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

Мешова Л.А. - председатель комиссии

Костина Л.В. - член комиссии

Маракова С.Р. - член комиссии

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

Дата и время проведения проверки: 01 июня 2022 09:15 - 09:30

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 50 чел (40,4... классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	имеется	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	есть/соответ	
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 соответствии с СП.	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	в соответствии с СП	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	в соответствии с СП.	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	умеренно	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	25 опрошено 24 положительных, 1 отриц.	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	соответствует тех карте.	

10.	Наличие и ведение документации:	есть	
	Приказ о создании бракеражной комиссии	есть	
	Журнал бракеража готовой продукции	есть	
	Журнал витаминизации	есть	
	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:

Организация питания соответствует нормам.  
Поддерживать санитарное состояние помещений на должном уровне.

Подписи членов комиссии

*Григорьев*

С актом ознакомлена

*Панина Л.Б.*

/директор МАОУ СОШ №33 Панина Л.Б./