

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

г. Карпинск, п. Кытлым

«06» июня 2021

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

Мешкова И.А. - председатель комиссии

Костина Н.М. - член комиссии

Марахова С.Ф. - член комиссии

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

Дата и время проведения проверки: 06.06.21 13<sup>00</sup> - 13<sup>30</sup>

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 50 чел. (10<sup>У</sup>... классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	имеется	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	есть/соотв.	
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. 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 соотв. с СП.	
7.	Индекс несъедемости (визуальная оценка отходов)	умеренно	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	20/19/1 опрошено/ полож./ отриц.	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	соотв. с 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,  
санитарное состояние соответствует нормативам.

Подписи членов комиссии

*Смирнов* *Май* *Аку*

С актом ознакомлена

*Панина*

/директор МАОУ СОШ №33 Панина Л.Б./