

АКТ

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

г. Карпинск, п. Кытлым

« 18 » сентября 2023г.

Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в МАОУ СОШ № 33 в составе:
Ляшова Н.А., председатель ППО МАОУ СОШ № 33, родитель обучающихся 7 и 11 классов –
председатель комиссии;

Костина Н.М. – родитель обучающихся 4 и 6А классов – член комиссии;

Шмидт В.В. – родитель обучающейся 4 класса – член комиссии.

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

Дата и время проведения проверки 18.09.23. 10⁰⁰ - 10²⁰

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 35ч. (1,2,4 классы)

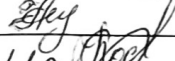
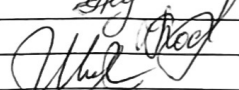
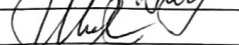
ПРОГРАММА ПРОВЕРКИ

№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	+	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	+	<i>меню на всю неделю</i>
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	+	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>удовлетв.</i>	<i>всё чистое</i>
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<i>удовлетв.</i>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<i>соответств.</i>	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>соотв - от 4%</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество positif/отрицательных отзывов)	<i>опрошено 15 чел. положительных - 12 отрицательных - 3.</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы с контрольного блюда)	<i>вкусовые качества блюд хорошие</i>	<i>Всё в порядке.</i>
10.	Наличие и ведение документации:		
	Приказ о создании бракеражной комиссии	<i>есть</i>	
	Журнал бракеража готовой продукции	<i>есть</i>	

	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)	организация приема пищи хорошая.	Удобный график приема пищи. Ведется контроль.
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	после каждого приема пищи	
16.	Информационно-просветительная работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.д)	есть	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	да	
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися	достаточно.	

Выводы и рекомендации комиссии: Разнообразить меню.
 Для начальной школы добавить в меню кашки.

Подписи членов комиссии:

 Ляпова Н.А.
 Костина Н.М.
 Шмидт В.В.

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