

АКТ

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

г. Карпинск, п. Кытлым

« 19 » сентября 2023 г.

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 19.09.2023 11:00
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало _____ (5-11 классы)



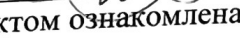
ПРОГРАММА ПРОВЕРКИ

№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	<i>есть</i>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	<i>есть</i>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей(размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<i>есть</i>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<i>соответствует</i>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<i>соответ-ет</i>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<i>соотв-ет</i>	
7.	Индекс несъедемости (визуальная оценка отходов)	<i>≈ 5%</i>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество positif/отрицательных отзывов)	<i>опрошено 30: 28 - положит. 2 - отриц.</i>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы с контрольного блюда)	<i>вкусовые качества блюд соотв-ет.</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)	классы принимают пищу в соответствии с графиком	
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	да	

Выводы и рекомендации комиссии: Добавить в меню супы, соев.

Подписи членов комиссии:

 Ляшова Н.А.
 Костина Н.М.
 Шмидт В.В.

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