

АКТ

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

г. Карпинск, п. Кытлым

«13» декабря 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 _____

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 37 (1-4 классы)

ПРОГРАММА ПРОВЕРКИ

№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	есть.	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	есть	
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	хорошее.	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	всё соответ- ствует.	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	соответствует	
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	соответствует	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество positif/отрицательных отзывов)	всё нравится.	опрошено родителей 18 положительных отзв.
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы с контрольного блюда)	соответствует (вкусно)	
10.	Наличие и ведение документации:		
	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)	организовано	Принимать пищу обучающиеся по графику 1-4 кл. - 10 ⁰⁰ -10 ³⁰ 5-11 кл. - 11 ⁰⁰ -11 ³⁰
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	используется	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	есть	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	проводится рециркуляционно	
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	назначен. доступна.	
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися	достаточно.	

Выводы и рекомендации комиссии: разнообразить меню.

- внести в меню супа и каши.
- внести в меню овощи и подливку к гарниру.

Подписи членов комиссии:

Ляшова Н.А.
Костина Н.М.
Шмидт В.В.

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