

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 _____ (5 - 11 классы)

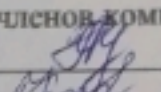
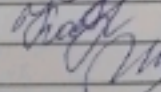
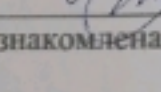
ПРОГРАММА ПРОВЕРКИ

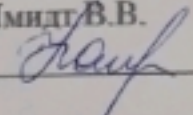
№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	есть	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	есть	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей(размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	есть	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	соответствует	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	соответствует	
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)	нравится	опрошено
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	1-4 кл. - 10 ⁰⁰ - 10 ²⁰ 5-11 кл. - 11 ⁰⁰ - 11 ²⁰
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 регулярно	
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. доступно.	
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися	достаточно.	

Выводы и рекомендации комиссии: внесены в меню с/з.

Подписи членов комиссии:

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

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