

АКТ

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

г. Карпинск, п. Кытлым

« 12 » 11 2025 г.

Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в МАОУ СОШ № 33 в составе:
Костина Н.М., председатель ППО МАОУ СОШ № 33, родитель обучающихся 5 и 7 классов –
председатель комиссии;
Назарова А.А. – родитель обучающихся 1 класса – член комиссии;
Шмидт В.В. – родитель обучающейся 5 класса – член комиссии.
 провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 33.

Дата и время проведения проверки 11.00 – 11.20

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 25 (5-7 классы)

ПРОГРАММА ПРОВЕРКИ

№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте школы	+	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его цикличному двухнедельному меню	+	
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	соответствует.	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	удовлетв. - 0	визуальная уборка проведена
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	соответствует.	замера температуры проводится.
7.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	удовлетв. - 0.	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество positif/отрицательных отзывов)	высокие	опрошено 15 чел. полож. - 11 отриц. - 4.
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы с контрольного блюда)	вкусовые качества блюд хорошие.	введено!
10.	Наличие и ведение документации:	+	
	Приказ о создании бракеражной комиссии	+	
	Журнал бракеража готовой продукции	+	

	Журнал витаминизации	+	
	Гигиенический журнал (ежедневный осмотр сотрудников пищеблока)	+	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	+	
11.	Наличие и использование кожных антисептиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+	
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	+	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	+	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	+	
16.	Информационно-просветительная работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.д.)	+	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	+	
18.	Достаточно ли времени для принятия пищи обучающимися	+	

Выводы и рекомендации комиссии: Добавить в меню салатов, выпечку

Подписи членов комиссии:

Костина Н.М.
Назарова А.А.
Шмидт В.В.

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