

в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
средняя общеобразовательная школа № 16

г.Карпинск

«14» мая 2025

Комиссия по родительскому контролю за организацией качественного горячего питания в МАОУ СОШ №16 в составе:

Григорьев Н.В., Киселев В.В., Шахматов А.М.

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ №16.

Дата и время проведения проверки: 12.40 14.05.2025

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 55 чел (2, 3, ... классы)

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие двухнедельного циклического меню на сайте школы	<u>есть</u>	
2.	Наличие фактического меню на день (неделю), соответствие его циклическому двухнедельному меню	<u>есть</u>	
3.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	<u>есть</u>	
4.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	<u>удовлетворительно</u>	
5.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, наличие столовых приборов, сервировка столов)	<u>проводится</u>	
6.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	<u>соответствует</u>	
7.	Индекс несъеданности (визуальная оценка отходов)	<u>15%</u>	
8.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/отрицательных отзывов)	<u>хорошо</u>	
9.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	<u>хорошо</u>	

	комиссии	7	
10.	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	имеется	
12.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	организовано	
13.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	используются	
14.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	имеется	
15.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	проведено	
16.	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	ведётся	
17.	Назначен ли ответственный за организацию питания в школе, доступны ли для родителей его контактные данные	назначен	
18.	Достаточно ли время для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Выводы и рекомендации комиссии:

Соответствует санитарно-гигиеническим требованиям и условиям.

Подписи членов комиссии

Рогова (Рогова Н.В.)
 Киселев (Киселев А.В.)
 Махметова (Махметова А.А.)
 Киселев

С актом ознакомлена

/директор МАОУ СОШ №16 Кнор О.В./