

АКТ
проверки организации питания
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 6

г. Карпинск

26» мая 2024

Комиссия по родительскому контролю за организацией качественного горячего питания в МАОУ СОШ № 6 в составе:

Горохов Павел Юрьевич, Червнина Евгения
Ивановичева, Тимирязева Светлана
Ивановичева

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 6.

Дата и время проведения проверки: 26.11.2024 10¹⁵
 На момент проверки питающихся в столовой присутствовало — чел — класса

Программа проверки

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Доступность информации о меню для детей и родителей (размещение в обеденном зале, на сайте школы, в других общедоступных местах)	+	распечатано, понятно
2.	Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние	чисто	
3.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов наличие столовых приборов, сервировка столов)	+	влажная уборка, проводилась, новые камеры привезли, мыли
4.	Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)	+ замер + не проводился	была температура
5.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/ отрицательных отзывов)	—	—
6.	Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)	+	вкусное, приятная структура, вкусное
7.	Наличие и использование кожных анти-септиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+	есть антисептик
8.	Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)	+	отдельные столы на 5 человек
9.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудни-	+	санитарки в форме

	ками столовой		
10.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	+	в наличии
11.	Проведение влажной уборки обеденного зала с использованием дезинфицирующих средств	+	проводится
12.	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	+	в наличии
13.	Достаточно ли время для принятия пищи обучающимися	+	достаточно

Выводы и рекомендации комиссии:
 Проверка процесса успешна: в зоне меню, столики присобраны, после каждого приема пищи. Порции порадуются прямо перед приемом пищи. + меню соответствует требованиям, качество обслуживания меню, видеовиде качества обслуживания.

Подписи членов комиссии

Борис / Корхов П. Ю. /
 ✓ Илья / Мельникова Е. В. /
 ✓ Ю. (Жирнова С. Ж.)

С актом ознакомлена



/директор МАОУ СОШ № 6 Н.С. Терентьева /