

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

г. Карпинск

«07» 10 2021

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

- 1) Тихонова Светлана Константиновна
- 2) Беленская Марина Валерьевна

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

Дата и время проведения проверки: 07.10.2021г.

На момент проверки питающихся в столовой присутствовало 25 чел 25 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) | +         |   |
| 2.     | Состояние обеденного зала, в том числе санитарное состояние  | +         |   |
| 3.     | Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов наличие столовых приборов, сервировка столов)            | +         | карantinный класс там обеденный приборовой посуды |
| 4.     | Соответствие температуры подаваемых блюд санитарным правилам и технологическим картам (замер температуры блюда на раздаче)       | +         |   |
| 5.     | Мнение детей о вкусовых качествах блюд (количество опрошенных детей, количество положительных/ отрицательных отзывов)            |           | дети еще все, нейтральных отзывов не было.        |
| 6.     | Мнение членов комиссии о вкусовых качествах блюд (по итогам снятия пробы контрольного блюда)                                     | +         | еда была приятной на вкус и запах                 |
| 7.     | Наличие и использование кожных антисептиков, жидкого мыла, бумажных полотенец при входе в обеденный зал                          | +         |   |
| 8.     | Организация приема пищи по классам (график приема пищи, разделение потоков обучающихся, контроль педагогов во время еды)         | +         |   |
| 9.     | Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудни-                      | +         |   |

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

Выводы и рекомендации комиссии:

Получившись по ходу переоснащения к приотобесеченно  
нелиней. Все сделано качественно и в срок.  
Потенциал: сохранять высокий уровень готовности  
и осматриваемая.

Подписи членов комиссии  
 Директор областного кадетского лицея  
 Терентьева С.В.

С актом ознакомлена \_\_\_\_\_ /директор МАОУ СОШ № 6 Н.С. Терентьева /