

АКТ
проверки качества питания учащихся МАОУ СОШ №8

от 12 октября 2022 года

Комиссия в составе:

Перова Е.Н. - родитель, председатель Совета МАОУ СОШ №8, председатель комиссии

Члены комиссии:

Хисматулина О.Д – родитель, член Совета МАОУ СОШ №8

Андросенко С.Н. – родитель, член Совета МАОУ СОШ №8

Касьянова Т.Ю. – учитель, член Совета МАОУ СОШ №8

Прохоренко Е.О. – учащийся 11 «б» класса, член Совета МАОУ СОШ №8

Доронина Н.Е. – учащаяся 10 «а» класса, член Совета МАОУ СОШ №8

составили настоящий акт в том, что 12 октября 2022 года в период с 10.30 до 11.00 была проведена проверка качества питания учащихся в школьной столовой МАОУ СОШ №8

Время проверки: 10.45-11.00. (большая перемена)

1. Проверка проводилась по 16 пунктам:

№п/п	Пункт проверки	Результаты проверки	Замечания
1.	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации	Без замечаний	-
2.	Наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	Без замечаний	-
3.	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	Без замечаний	-
4.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	Без замечаний	-
5.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	С замечаниями	Имеется небольшой объем отходов.
6.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	С замечаниями	Большинство учащихся дали положительные отзывы, несколько учащихся дали отрицательные отзывы
7.	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	Без замечаний	-
8.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	Без замечаний	-

9.	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	Без замечаний	-
10.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Без замечаний	-
11.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	Без замечаний	-
12.	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	Без замечаний	-
13.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	Без замечаний	-
14.	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	С замечаниями	Разнообразить агитационную информацию на стенде
15.	Наличие буфета	Без замечаний	
	Доступность его для детей	Без замечаний	
	Ассортимент	С замечаниями	Расширить ассортимент
	Расчет (наличный, безналичный)	Только наличный	Организовать безналичный расчет
16.	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	Без замечаний	

В большей мере проверяющие дали положительную оценку по критериям оценки качества питания.

2. В рамках проверки была организована дегустация блюд

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Блюда и напитки соответствуют норме
Вкусовые качества готовых блюд	Отлично
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствуют

При проведении дегустации членами комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

В ходе проверки установлено:

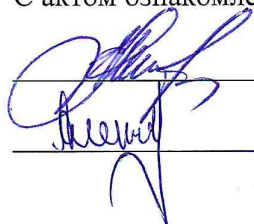
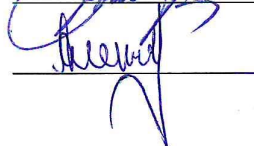
- 1) В день проверки блюда соответствовали заведенным в меню
- 2) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

- 3) У входа в столовую имеются достаточное количество раковин, имеются диспенсеры с жидким мылом и сушилки для рук (в рабочем состоянии)
- 4) В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно. Классные руководители сопровождают классы во время перемены, отведенной для питания в соответствии с графиком.
- 5) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 6) После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- 7) Столы с несъеденной едой убирались в процессе, на момент окончания приема пищи детьми были уже чисты.

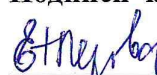
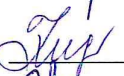
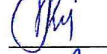

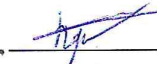

Предложения и рекомендации:

- 1) Усилить агитацию по здоровому питанию при помощи информационного стенда для проявления детьми интереса к размещенной информации, своевременно обновлять буклеты, памятки.
- 2) Организовать на базе столовой МАОУ СОШ №8 безналичный расчет для сотрудников и учащихся.
- 3) Расширить ассортимент продукции в буфете.
- 4) Со стороны сотрудников пищеблока уделить особое внимание уборке пола в перерывах между приемом пищи учащимися.

С актом ознакомлены:

 / В.В. Косагайтимова
 / В.О. Ильешева

Подписи членов Комиссии:

 Перова Е.Н.
 Хисматулина О.Д.
 Андросенко С.Н.
 Касьянова Т.Ю.
 Прохоренко Е.О.
 Доронина Н.Е.