

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 82» Г. ПЕРМИ  
(МАОУ «СОШ № 82» Г.ПЕРМИ)

АКТ № 1

о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством  
школьного питания в 2022 – 2023 учебном году

**Комиссия в составе:**

Медицинский работник - Красноперова Т.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации административного контроля.

**Цель проверки:** контроль организации питания

**Время проведения проверки:** 14.09.2022 года, 1 смена, 11.30 часов

**В ходе проверки установлено:**

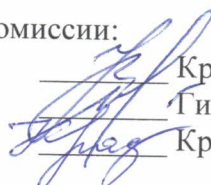


<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
<b>1.</b>	<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1	
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	
1.6.	Количество перемен для приема пищи учащихся	1	
<b>2.</b>	<b>Контроль процесса накрывания и приема пищи учащихся 1 / 2 смены</b>		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1	
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 минут)	1	
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников	1	

	пищеблока)		
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	
<b>3.</b>	<b>Соблюдение рациона питания</b>		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню	1	
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6)	1	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	1	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1	
3.6.	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	1	
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		Заявлений и справок от родителей нет
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1	
<b>4.</b>	<b>Полнота и своевременность ведения документации</b>		
4.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1)	1	
4.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2)	1	
4.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3)	1	
4.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4)	1	
4.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5)	1	
4.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные	1	

	напитки)		
4.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	
4.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	
4.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	1	
4.10	Журнал контроля работы рециркулятора	1	
4.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	1	

**Выводы:** В ходе проверки организации школьного питания нарушений не выявлено, Организация питания соответствует нормам СанПиН.

Члены комиссии:

 Красноперова Т.В..  
 Гилёва Л.С..  
 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

\_\_\_\_\_ (нужное подчеркнуть)

Заведующая производством:  /Протасова А.А./

