

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

АКТ № 2

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

Комиссия в составе:

Заместитель директора - Евсеева Н.Г.
Медицинский работник - Глазырина О.В.
Ответственный по питанию – Гилева Л.С.
Социальный педагог - Красноперова Т.В.
Член профсоюзного комитета –Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации административного контроля.

Цель проверки: контроль организации питания

Время проведения проверки: 12.10.2022 года, 1 смена, 9.30 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>
1.	1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)		1 дозатор для мыла в нерабочем состоянии
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		Сколы на тарелках
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	
1.6.	Количество перемен для приема пищи учащихся	1	
2.	Контроль процесса накрывания и приема пищи учащихся 1 / 2 смены		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 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	1	

	индивидуальной защиты у работников 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	
3.	Соблюдение рациона питания		
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	
4.	Полнота и своевременность ведения документации		
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	1	

	инстантные витаминизированные 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	
5. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
5.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1	
5.2	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:	1	
	исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов – не менее 5 смывов (периодичность проведения – 1 раз в полгода)	1	
	микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	
	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения – 1 раз в полгода)	1	
	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи - (периодичность проведения - 1 раз в квартал)	1	
6. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
6.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти		





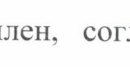
6.2.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)		
6.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания		
6.4.	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела		

Выводы: В ходе проверки организации школьного питания нарушений выявлено следующие нарушения:

1. дозатор для мыла в нерабочем состоянии
2. Сколы на тарелках

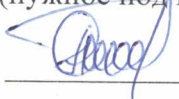
По выявленным нарушениям провести повторную проверку 09.11.2022 года.

Члены комиссии:

 Евсеева Н.Г.
 Глазырина О.В.
 Красноперова Т.В..
 Гилёва Л.С.
 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством:  /Протасова А.А./