

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

АКТ № 3

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

Комиссия в составе:

Директор - Тетерина О.В.
 Медицинский работник - Глазырина О.В.
 Ответственный по питанию - Гилева Л.С.
 Заместитель директора - Евсева Н.Г.
 Социальный педагог - Красноперова Т.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации административного контроля.

Цель проверки: контроль организации питания

Время проведения проверки: 16.11.2022 года, 2 смена, 14.10 часов

В ходе проверки установлено:

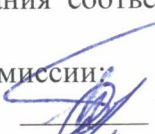




<i>№ п/п</i>	<i>Объекты контроля</i>	<i>Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)</i>	<i>Дополнения, комментарии</i>
1.	1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>	
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>в обеденном зале чисто, на столах, лотках, вилки в подставках, салфетки</i>	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>в порядке, чистые, сухие</i>	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>приборы чистые, сухие</i>	
1.6.	Стакана чистые. сухие	<i>чистые, сухие</i>	
2.	2. Контроль процесса накрывания и приема пищи учащихся 2 смены		
2.1.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>соответствует</i>	
2.2.	Выдача порций одинакового размера	<i>соответствует</i>	
2.3.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи	<i>принципиально укомплектован под контролем</i>	

	обучающимися		
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>радиция вывешена</i>	
3. Соблюдение рациона питания			
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	<i>соответствует</i>	
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню	<i>соответствует</i>	
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6)	<i>отсутствуют</i>	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	<i>соответствует</i>	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>нет</i>	
3.6.	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	<i>есть</i>	
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	<i>есть</i>	
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	<i>кitchenale вода</i>	
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>свободный доступ</i>	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>достаточно</i>	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>промаркированы</i>	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	<i>журнал 8.00 ведется: 14.00 14.00</i>	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	<i>—</i>	
5. Полнота и своевременность ведения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1)	<i>есть</i>	

5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2)	<i>есть</i>	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3)	<i>есть</i>	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4)	<i>есть</i>	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5)	<i>есть</i>	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>соответствует</i>	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	<i>есть</i>	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>есть</i>	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	<i>есть</i>	
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>есть</i>	
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	<i>график есть, соблюдается</i>	

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

Члены комиссии:

 Тетерина О.В.
 Глазырина О.В.
 Красноперова Т.В..
 Гилёва Л.С.
 Евсева Н.Г.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством:  /Протасова А.А./