

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

АКТ № 4

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

**Комиссия в составе:**

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

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации административного контроля.

**Цель проверки:** контроль организации питания

**Время проведения проверки:** 14.12.2022 года, 1 смена, 10.30 часов

**В ходе проверки установлено:**

№ п/п	Объекты контроля	Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)	Дополнения, комментарии
<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)	<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, столы сервированы</i>	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>в порядке, соответствуют, без сколов, чистые</i>	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>чистые, сухие</i>	
1.6.	Стаканы чистые. сухие		
<b>2.</b>	<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи учащихся 1 смены</b>		
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 обучающимися	<i>присутствие персонала под контролем учителей</i>	





2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>график есть, не графически</i>	
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>			
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>соответствие</i>	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>в норме</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)	<i>в наличии есть</i>	Заявлений и справок от родителей нет
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	<i>есть</i>	
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	<i>бутилированная 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>в достаточном количестве</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>ведется журнал</i>	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	<i>—</i>	
<b>5. Полнота и своевременность ведения документации</b>			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1)	<i>есть</i>	
5.2.	Журнал учета температурного режима		

	холодильного оборудования (Приложение 2)	есть	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3)	есть	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4)	есть	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5)	есть	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	соответствует	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	ведется	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	есть, заполнен	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	есть	
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора	есть	
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	график есть, соблюдается	
<b>6</b>	<b>Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания</b>		
6.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течении четверти	размещено	
6.2.	Наличие стенда по организации питания	есть	
6.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	есть	
6.4	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	есть, постоянно обновляется	

**Выводы:**

В ходе проверки организации школьного питания нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

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

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством:  /Протасова А.А./