

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

АКТ № 5

**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: 18.01.2023 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)	<i>в порядке состоянии</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>соответствует</i>	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>посуда чистая, сухая, без сколов</i>	<i>срок использования на тарелках</i>
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>чистые, сухие</i>	
1.6.	Количество перемен для приема пищи учащихся	<i>4</i>	
2.	Контроль процесса накрывания и приема пищи учащихся 1 / 2 смены		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 смены	<i>4 соответствует</i>	
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 минут)	<i>20 минут</i>	
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств	<i>соответствует</i>	

	индивидуальной защиты у работников пищеблока)		
2.4.	Выдача порций одинакового размера	соответствует	
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	классные руководители с классом	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	мероприятия проводятся	
3.	Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	соответствует	
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню	соответствует	
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6)	отсутствует	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	блюда по меню соответствуют технологической карте, присутствует бракераж	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	незначительно	
3.6.	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	соответствует	
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		нет от родителей заявления и справки
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	есть	
4.	Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	использование кипяченой воды	
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	соответствует	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	достаточно	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	промаркированы	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	ведется журнал	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие	есть	

	качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков		
5.	Полнота и своевременность ведения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1)	заполнен	
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2)	заполнен	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3)	заполнен	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4)	своевременно заполняется	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5)	своевременно заполняется	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	журнал заполнен	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	заполнен	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	заполнен	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды		
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	заполнен	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	продолжается уборки в соответствии с графиком	
6.	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	заполнен своевременно	
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	соответствует	
6.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	соответствует	
6.4.	Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	—	
6.5.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу	соответствует	

	бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации		
	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	<i>заполнен своевременно</i>	
7. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
7.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>своевременно ежедневно</i>	
7.2.	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.)	<i>соответствует</i>	
7.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	<i>есть</i>	
7.4.	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	<i>есть</i>	

Выводы:

Включены замечания: не сформирована тарелка нулевого калоража. других замечаний нет.

Члены комиссии:

[Подпись] Евсева Н.Г.
[Подпись] Глазырина О.В.
[Подпись] Красноперова Т.В..
[Подпись] Гилёва Л.С.
[Подпись] Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

согласен

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством: *[Подпись]* /Протасова А.А./