

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

АКТ № 6

**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: 15.02.2023 года, 2 смена, 15.30 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>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</i>	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>в хорошем состоянии</i>	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>приборы чистые, сухие</i>	
1.6.	Количество перемен для приема пищи учащихся	<i>по графику, 4 перемены</i>	
2.	Контроль процесса накрывания и приема пищи учащихся 1 / 2 смены		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 смены	<i>по графику, 3 перемены</i>	
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 минут)	<i>соответствует 20 минут</i>	
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств)	<i>соблюдается время</i>	






	индивидуальной защиты у работников пищеблока)	в средствах защиты работников	
2.4.	Выдача порций одинакового размера	соответствует	
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	классные руководители следят за приемом пищи	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	по графику, соблюдается	
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	соответствуют	
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6)	нет запрещенных продуктов питания	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	соответствует	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	незначительный, малый	
3.6.	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	есть	
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	есть	
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	есть	
5.	Полнота и своевременность ведения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1)	заполняется своевременно	
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2)	заполняется своевременно	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3)	есть	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4)	заполняется своевременно	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5)	заполняется своевременно	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или	заполняется своевременно	

	инстантные витаминизированные напитки)		
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	есть	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	есть, заложены	
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)	есть, уборка по графику	

Выводы:

В ходе проверки выявлено нарушение в Акте.

Члены комиссии:

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

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

согласен
(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством:  /Протасова А.А./