

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

АКТ № 9

**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.

Социальный педагог - Красноперова Т.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации административного контроля.

Цель проверки: контроль организации питания

Время проведения проверки: 17.05.2023 года, 2 смена, 14.30 часов

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объекты контроля	Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)	Дополнения, комментарии
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>нарушений нет</i>	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>в порядке состоящие</i>	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>чистые, сухие</i>	
2.	Контроль процесса накрывания и приема пищи учащихся 2 смены		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 2 смены	<i>по 2 смене 4 перемен</i>	
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 минут)	<i>по 20 минут</i>	
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>соответствует</i>	
2.4.	Выдача порций одинакового размера		
2.5.	Наблюдение классными руководителями		




	за процессом приема пищи обучающимися	<i>нарушений нет</i>	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>ведется по графику</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>после приема пищи значительны</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>есть</i>	
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню		
4. Полнота и своевременность ведения документации			
4.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1)	<i>своевременно заполнен</i>	
4.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2)	<i>заполнен своевременно</i>	
4.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3)	<i>заполнен своевременно</i>	
4.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4)	<i>заполнен своевременно</i>	
4.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5)	<i>заполнен своевременно</i>	
4.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>заполнен своевременно</i>	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	<i>соответствует</i>	
5.8.	Журнал контроля проведения		

	генеральных уборок	заполнен	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	заполнен	
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)	заполнен	
6.	Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
6.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	имеется	
6.2.	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:	соответствуют	
6.3.	исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов – не менее 5 смывов (периодичность проведения – 1 раз в полгода)	проведено, акта есть	
6.4.	микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	проведено, акта есть	
6.5.	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения – 1 раз в полгода)	проведено, акта есть	
6.6.	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи - (периодичность проведения - 1 раз в квартал)	проведено, акта есть	

Выводы:

Комиссией нарушений не выявлено.

Члены комиссии:


Глазырина О.В.

Красноперова Т.В..

Гилёва Л.С.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

согласен

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством:  /Протасова А.А./