

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 2023 – 2024 учебном году
(корпус МАОУ «СОШ № 82» на Суздальской, 1)**

Комиссия в составе:

Медицинский работник - Глазырина О.В.

Ответственный по питанию – Гилева Л.С.

Член профсоюзного комитета – Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации административного контроля.

Цель проверки: контроль организации питания

Время проведения проверки: 14.02.2024 года, 2 смена, 15.00 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>санитарное состояние удовлетворит.</i>	
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>контрольные блюда в наличии</i>	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>столы в крышку или не сервированы</i>	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>без сколов и трещин всегда</i>	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>приборы чистые, сухие</i>	
1.6.	Количество перемен для приема пищи учащихся	3	
2.	Контроль процесса накрывания и приема пищи учащихся 1 / 2 смены		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 смены <i>2 смены</i>	1	
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 индивидуальной защиты у работников)	<i>индивидуальной - санитарное требование соблюдено</i>	

	пищеблока)		
2.4.	Выдача порций одинакового размера	соответствует	
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	соответствует	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	соблюдается, по графику	
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)	отсутствуют дополнительные продукты	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	бракераж блюд комиссия сделан, соответствует, запах, цвет и тарелки	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	объем отходов значительный - 1 килограмм в день	
3.6.	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	меню есть в наличии	
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	нет	заявления и справки от родителей нет
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	имеются на все блюда по меню	
4. Полнота и своевременность ведения документации			
4.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1)	заполняется своевременно	
4.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2)	заполняется своевременно	
4.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3)	заполняется своевременно	
4.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4)	заполняется своевременно	
4.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5)	заполняется своевременно	
4.6.	Проведение дополнительной		