

**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 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:** 17.01.2024 года, 1 смена, 10.30 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>
<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)	1	
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	
1.6.	Количество перемен для приема пищи учащихся	3	
<b>2.</b>	<b>Контроль процесса накрывания и приема пищи учащихся 1 смены</b>		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 смены	3	
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 минут)	20 минут	
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников)	1	

	пищеблока)		
2.4.	Выдача порций одинакового размера	+	
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	+	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	+	
<b>3.</b>	<b>Соблюдение рациона питания</b>		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	+	
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню	+	
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6)	+	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	+	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		<i>отходы - объем средний, в основном канюга тушеная</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	+	
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		<i>нет справок и заявлений от родителей</i>
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	+	
<b>4.</b>	<b>Обеспечение питьевого режима</b>		
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	+	<i>использовали кипяченую воду</i>
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	+	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	+	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной		<i>использовали кипяченую воду</i>

	воды / воды из питьевых фонтанчиков		
<b>5.</b>	<b>Полнота и своевременность ведения документации</b>		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1)	+	
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2)	+	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3)	+	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4)	+	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5)	+	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	+	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	-	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	+	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	+	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	+	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	+	
<b>6.</b>	<b>Принем и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
6.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	+	
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	+	
6.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	+	
6.4.	Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	+	технологический процесс приготовления пищи осуществляется в пищеблоке
6.5.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и	+	

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

**Выводы:**

Организация питания соответствует нормам СанПиН, нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

 Глазырина О.В.  
 Гилёва Л.С.  
 Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством:  /Татьянина О.А./