

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

АКТ № 3

о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством
школьного питания в 2023 – 2024 учебном году

Комиссия в составе:

Директор - Тетерина О.В.
Ответственный по питанию - Гилева Л.С.
Заместитель директора - Евсева Н.Г.
Учитель ОБЖ - Краснова А.В.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации административного контроля.

Цель проверки: контроль организации питания

Время проведения проверки: 15.11.2023 года, 1 смена, 11.40 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 удовлетвор.</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 сервированы: салфетки, в поставках крышки</i>	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>без сколов и трещин</i>	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>приборы чистые, сухие</i>	
1.6.	Стаканы чистые, сухие	<i>чистые</i>	
2.	2. Контроль процесса накрывания и приема пищи учащихся 1 смены		
2.1.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>личностные санитарные предметы соблюдены</i>	
2.2.	Выдача порций одинакового размера	<i>норма</i>	
2.3.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>классные руководители с классами</i>	

2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>соблюдается</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>соответствуют</i>	
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6)	<i>отсутствуют, доказательств нет</i>	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	<i>бракераж блюд, соответствие, нет, соответствует</i>	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>незначительно</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>меню есть</i>	
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	<i>нет</i>	Заявлений и справок от родителей нет
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	<i>технологические карты представлены</i>	
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	<i>вода кипяченая, по графику</i>	
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>доступ в классе свободный</i>	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>посуда чистая, достаточно</i>	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>промаркированы</i>	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	<i>в соответствии по журналу</i>	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	<i>—</i>	
5. Полнота и своевременность ведения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1)	<i>журнал ведется</i>	
5.2.	Журнал учета температурного режима	<i>журнал</i>	

	холодильного оборудования (Приложение 2)	ведется	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3)	журнал ведется	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4)	журнал ведется	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5)	журнал ведется	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	витамины записи соответств. меню	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	имеется	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	имеется	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	имеется	
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора	имеется	
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	соблюдается	


Выводы: В ходе проверки организации школьного питания нарушений не выявлено, Организация питания соответствует нормам СанПиН.

Члены комиссии:

 Тетерина О.В.
 Краснова А.В.
 Гилёва Л.С.
 Евсева Н.Г.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством:  /Гатянина О.А./