

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

АКТ № 4

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

Комиссия в составе:

Директор - Тетерина О.В.
Учитель ОБЖ - Краснова А.В.
Ответственный по питанию - Гилева Л.С.

составили настоящий акт проверки согласно плану реализации административного контроля.

Цель проверки: контроль организации питания

Время проведения проверки: 13.12.2023 года, 1 смена, 11.40 часов

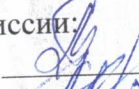
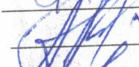

В ходе проверки установлено:

<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>Санитарная зона чистая, мыло есть, сушилки для рук работают</i>	
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>контрольные блюда есть</i>	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>в зале, на месте, столы чистые, сервированы</i>	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>тарелки чистые, сухие, без сколов</i>	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>приборы чистые, сухие</i>	
1.6.	Стакана чистые. сухие		
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>накрывание своевременное</i>	
2.2.	Выдача порций одинакового размера	<i>+</i>	
2.3.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>классные руководители следят</i>	

2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала		
3. Соблюдение рациона питания			
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	<i>меню фактическое есть</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>соответствующий</i>	
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6)	<i>запрещенные продукты отсутствуют</i>	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	<i>бракераж блюд соблюден</i>	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>примерно 30%</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 в наличии 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 по меню проверены</i>	
4. Полнота и своевременность ведения документации			
4.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1)	<i>соответствие</i>	
4.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2)	<i>соответствие</i>	
4.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3)	<i>соответствие</i>	
4.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4)	<i>соответствие</i>	
4.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5)	<i>соответствие</i>	
4.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>соответствие</i>	
4.7.	Журнал контроля закладки продуктов	<i>соответствие</i>	
4.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>соответствие</i>	
4.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	<i>веренна своевременно</i>	


4.10	Журнал контроля работы рециркулятора		
4.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	график соблюдается	

Выводы: замечаний нет.

Члены комиссии:
 Тетерина О.В.
 Краснова А.В.
 Гилёва Л.С.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством:  /Татьянина О.А./