

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭКОШКОЛА» Г. ПЕРМИ
(МАОУ «ЭКОШКОЛА» Г.ПЕРМИ)

АКТ № 9

о результатах проверки административного контроля за организацией и качеством
школьного питания в 2023 – 2024 учебном году
(корпус МАОУ «СОШ № 82» на Холмогорская, 2ж)

Комиссия в составе:

Заместитель директора - Евсеева Н.Г.
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: 15.05.2024 года, 2 смена, 15.00 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)	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	1	
2.	Контроль процесса накрывания и приема пищи учащихся 1 смены		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 смены	1	
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 минут)	1	
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие	1	

	средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)		
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	
3. Соблюдение рациона питания			
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню	1	
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6)	1	
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	1	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	отходы: примерно 1/4	
3.6.	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	1	
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1	
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	вода кипяченая в чайниках	
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	1	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	1	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	1	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)	1	

4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	-	
5. Полнота и своевременность ведения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1)	1	
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2)	1	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3)	1	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4)	1	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5)	1	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	
5.7.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	
5.8.	Журнал контроля замены кипяченой воды	1	
5.9.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	1	
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
6.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	
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	1	
6.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	1	
6.4.	Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если	1	

	пищеблок должен работать на полуфабрикатах.		
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	1	
	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	1	
7. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
7.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	
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.)	1	
7.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1	
7.4.	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	1	

Выводы:

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

[Подпись] Евсева Н.Г.
[Подпись] Гилёва Л.С.
[Подпись] Краснова А.В.

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством: *[Подпись]* /Лепаловская Е.А./