

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

АКТ № 7

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

*(Холмогорова, д.м.)*

Комиссия в составе:

Директор - Тетерина О.В.  
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: 13.03.2024 года, 1 смена, 11.30 часов

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объекты контроля	Оценка объекта контроля (соответствие – «1», не соответствие – комментарий)	Дополнения, комментарии
<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	1	
<b>2.</b>	<b>Контроль процесса накрытия и приема пищи учащихся 1 смены</b>		
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 средств индивидуальной защиты у работников)	1	


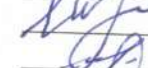


	пищеблока)		
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>			
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, 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	1	
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)	1	
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1	
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>			
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		
<b>5. Полнота и своевременность ведения документации</b>			
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 витаминации (С-витаминация 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)		
<b>6. Кадровое обеспечение пищеблока</b>			
6.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1	
6.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность - 1 раз в 3 года)	1	
6.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	1	
6.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год /2 года (периодичность – 1 раз в год /2 года в соответствии с занимаемой должностью)	1	

**Выводы:**

*Нарушений не выявлено.*

Члены комиссии:

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

С актом ознакомлен, согласен, имеются возражения

(нужное подчеркнуть)

Заведующая производством: Леп. /Лепаловская Е.А./