

Акт
проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 76» г.Перми (1 корпус)

24.01.2024.
дата проверки

В соответствии с программой административного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в МАОУ «СОШ №76» г.Перми в 2023-2024 учебном году была проведена плановая проверка столовой административной комиссией.

Комиссией было установлено:

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля
1	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Не реже 1 раза в месяц соответствует
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	соответствует
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	соответствует
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	+
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	+
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся ½ смены	Не реже 1 раза в месяц соответствует
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	
2.3	Накрытие сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие индивидуальной защиты)	соответствует.

	у работников пищеблока)	
2.4	Выдача порций одинакового размера	соответствует
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	+
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	соответствует
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	+ Не реже 1 раза в месяц
3.2	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного-24-дневного меню	соответствует
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение №6 [1])	отсутствуют
3.4	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	соответствует
3.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	15%
3.6	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Не реже 1 раза в квартал в наличии
3.7	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	в наличии
3.8	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
4. Обеспечение питьевого режима		

4.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие <u>питьевых фонтанчиков</u>	+ Не реже 1 раза в неделю
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>Обеспечено</i>
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>Обеспечено</i>
4.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>В наличии</i>
4.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	<i>—</i>
4.6	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раза в квартал <i>Имеются</i>
5. Полнота и своевременность ведения документации		
5.1	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 [1])	+ Не реже 1 раза в месяц
5.2	Журнал учета температурного режима холодного 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])	<i>В наличии, заполнен</i>
5.5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5 [1])	<i>В наличии, заполнен</i>
5.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>В наличии,</i>
5.7	Журнал контроля закладки продуктов	+ +
5.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок	+ +
5.9	Журнал контроля замены кипяченой воды	<i>—</i> Не реже 1 раза в неделю
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора	+ +

5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажной уборки зала (после каждой смены)	<i>В НАЛИЧИИ, ЗАПОЛНЕН</i>
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)	Не реже 1 раза в квартал <i>Имеются</i>
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 (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	<i>Имеются</i>
6.3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Соответствует</i>
6.4	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	<i>Соответствует</i>

6.5	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	<i>В наличии</i>
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	<i>Имеется</i> 1 раз в год
7.2	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:	1 раз в полугодие <i>В наличии</i>
	исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов – не менее 5 смывов (периодичность проведения 1 раз в полгода);	
	микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 5 смывов (периодичность проведения 1 раз в полгода);	
	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения 1 раз в полгода);	
	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - (периодичность проведения 1 раз в квартал);	
	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения 1 раз в год);	1 раз в год <i>+</i>
8. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4	1 раз в полугодие/ при приеме

	разряда у сотрудников пищеблока	на работу сотрудника
8.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность 1 раз в 3 года)	+
8.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	Имеются
8.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год/2 года (периодичность -1 раз в год/ 2 года в соответствии с занимаемой должностью)	+
9. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1	Положение об организации питания в школе	+ 1 раз в год/ актуализация по мере необходимости
9.2	Положение о бракеражной комиссии	
9.3	Положение об общественной комиссии	+
9.4	Приказ об утверждении режима работы учреждения	+
9.5	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	+
9.6	Приказ об утверждении режима пищеблока с учетом режима работы школы	+
9.7	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	+
9.8	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	+
9.9	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной	+

	комиссии	
9.10	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	+
9.11	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформления результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	-
9.12	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	+
9.13	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	+
9.14	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в подразделе сайта МАО «Организация питания обучающихся»	+
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Не реже 1 раза в месяц
10.2	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 раз в квартал/ актуализация по мере необходимости
10.3	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	+
10.4	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота	+

	информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1	Анкетирование родителей/ учащихся по вопросам организации питания в МАОУ	1 раз в полугодие
11.2	Анализ результатов анкетирования	+
11.3	Анализ результатов работы общественной комиссии	В конце учебного года
11.4	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	

Выводы

комиссии: Питание обучающихся МАОУ «СОШ №76» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Требования к санитарному состоянию пищеблока, к рациону питания и питьевому режиму выполняются. Вся необходимая документация имеется, заполняется своевременно

Комиссия в составе:

Зав. / Ксеновская Н.Б. /
Зав. / Стрижак Н.И. /
Зав. / Саламатова О.Н. /