

Акт
 проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 76» г.Перми (2 корпус)

20.09.2023г.
 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	да
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	да
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены	соответствует не реже 1 раза в месяц
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	соответствует
2.3	Накрытие сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие индивидуальной защиты у работников пищеблока)	соответствует
2.4	Выдача порций одинакового размера	соответствует
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	да
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	да	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	соответствуют	
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	10%	
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	В наличии	Не реже 1 раза в квартал
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	да	
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	да	
4.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	да	
4.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	—	
4.6	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	имеются	Не реже 1 раза в квартал
5. Полнота и своевременность ведения документации			
5.1	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 [1])	есть	Не реже 1 раза в месяц
5.2	Журнал учета температурного режима холодного оборудования (Приложение 2 [1])	есть	
5.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 [1])	есть	

5.4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 [1])	<i>есть</i>
5.5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5 [1])	<i>есть</i>
5.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>да</i>
5.7	Журнал контроля закладки продуктов	<i>есть</i>
5.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>есть</i>
5.9	Журнал контроля замены кипяченой воды	— Не реже 1 раза в неделю
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>есть</i>
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажной уборки зала (после каждой смены)	<i>есть</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>Имеется</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>Имеется</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; наличия 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>есть</i>
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		

7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	да 1 раз в год
7.2	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:	Имеется 1 раз в полугодие
	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);	есть 1 раз в год
8. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Имеется 1 раз в полугодие/ при приеме на работу сотрудника
8.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность 1 раз в 3 года)	да
8.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	Имеется
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)	да
9. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1	Положение об организации питания в школе	есть 1 раз в год/ актуализация по мере
9.2	Положение о бракеражной комиссии	есть необходимости

9.3	Положение об общественной комиссии	<i>есть</i>
9.4	Приказ об утверждении режима работы учреждения	<i>есть</i>
9.5	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	<i>есть</i>
9.6	Приказ об утверждении режима пищеблока с учетом режима работы школы	<i>есть</i>
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	<i>есть</i>
9.8	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	<i>есть</i>
9.9	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	<i>есть</i>
9.10	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	<i>есть</i>
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	<i>есть</i>
9.13	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	<i>есть</i>
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»	<i>есть</i>
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)	1 раз в квартал/ актуализация по мере необходимости <i>есть</i>

	и т. д.	
10.3	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	есть
10.4	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	есть
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 осуществляется в соответствии с требованиями. Требования, предъявляемые к санитарному состоянию пищеблока, к режиму питания и пищевого режима выполняются. Все необходимая документация имеется, заносится своевременно

Комиссия в составе:

Жапарова О.С.
Байжиева И.В.
Мухоморова С.А.


