

**Акт проверки питания
(административный контроль)
Основная школа**

14.10.2022

Комиссия в составе:

Жуковой О. И., заместитель директора, ответственный за организацию питания

Шульгиной О. В., медицинский работник

Вершинина Е. В., заместитель директора по УВР

в присутствии зав. производством Ларсенских А.С.

провела проверку организации питания:

№ п.п	Объекты контроля	отметка
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	в наличии, санитарное состояние - хорошее
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	раздача дистрибу, контрольные блюда в наличии,
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	обеденный зал приспособлен, столы сервированы, тарелки без деформаций,
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	к. тарелки чистые, сухие
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	к. приборы чистые, сухие
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	5
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	3 переменные по 20 мин
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	накрывание вовремя, работники в средствах СЗ
2.4	Выдача порций одинакового размера	порции одинаковые
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	к. рук наблюдают за детьми

2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>столы обрабатываются проветривание проверяется</i>
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Наличие примерного 20-дневного, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы	<i>меню в наличии</i>
3.2	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
3.3	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	<i>технологические карты в наличии</i>
3.4	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	<i>фактическое меню вывешено в обеденном зале</i>
3.5	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 20-дневного меню	<i>меню соответствует 20-дневному</i>
3.6	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	<i>запрещенные продукты отсутствуют</i>
3.7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование бутилированной воды	
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>
4.6	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	<i>сертификат</i>
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>в наличии</i>

5.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>в наличии</i>
5.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>в наличии</i>
5.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>в наличии</i>
5.5	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	<i>в соответствии с графиком</i>
5.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>имеется</i>
5.7	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>имеется</i>
5.8	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	<i>имеется</i>
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.3	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	<i>ведется контроль</i>
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	<i>договор заключен</i>
7. Локальные и распорядительные акты учреждения		
7.1	Положение об организации питания в школе	<i>обновлено к 1.09.22</i>
7.2	Положение о бракеражной комиссии	
7.3	Положение об общественной комиссии	
7.4	Приказ об утверждении режима работы учреждения, графика питания учащихся, режима работы пищеблока, о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на сайте	
7.5	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	

7.6	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
7.7	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
7.8	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	
8. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
8.1	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.)	<i>редактирование выпуска из сайта учреждения</i>
8.2	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	<i>имеется</i>
8.3	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	<i>имеется</i>
8.4	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>размещено</i>

Подписи членов комиссии:

Жукова О. И. *О.И. Жукова*

Шульгина О. В. *О.В. Шульгина*

Вершинина Е. В. *Е.В. Вершинина*