

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

25.09.2023 г

Комиссия в составе:

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

Шульгина О. В., медицинский работник

Меркуловой И. Ю., социальный педагог

в присутствии зав. производством Персеенских А.С.

провела проверку организации питания:

№ п.п	Объекты контроля	отметка
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	красиво, чисто
1.2	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	без сколов
1.3	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	чистые, сухие
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	6
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	20
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	накрывают за 5 мин. в СИЗ
2.4	Выдача порций одинакового размера	одинаковый размер
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	кн. рук. наблюдают
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	после кантора, перемыт
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Наличие примерного 20-дневного, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы	в меню

3.2	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	<i>в наличии</i>
3.3	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
3.4	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	<i>согласовано</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>соответствует</i>
3.6	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	<i>отсутствует</i>
3.7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>1/5</i>
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование бутилированной воды	<i>бут. вода</i>
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>доступ обеспечен</i>
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>обеспечено</i>
4.4	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	<i>в наличии</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>по графику</i>

5.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>вернется</i>
5.7	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>вернется</i>
5.8	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	<i>в наличии</i>
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.3	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	<i>контроль осуществляется</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>в наличии</i>
7.2	Положение о бракеражной комиссии	<i>в наличии</i>
7.3	Положение об общественной комиссии	<i>в наличии</i>
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.)	
8.2	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	<i>в наличии</i>
8.4	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>размещено</i>

Подписи членов комиссии:

Жукова О. И. *ОИ*

Шульгина О. В. *ОВ*

Меркулова И. Ю. *ИЮ*