

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

29.01.2024 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 Терсинских Н. С.

провела проверку организации питания:

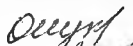
№ п.п	Объекты контроля	отметка
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>		
1.1	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>Зал чистый, уютный, тарелки без сколов, приборы чистые, сухие</i>
1.2	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	
1.3	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	<i>6</i>
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	<i>20 мин</i>
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
2.4	Выдача порций одинакового размера	<i>Порции одинакового размера</i>
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>Под наблюдением классных руководителей</i>
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>Проводится по графику</i>
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		

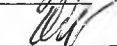
3.1	Наличие примерного 20-дневного, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы	<i>Имеется</i>
3.2	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	<i>Индивидуальное меню имеется</i>
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>Меню в зале вывешено, фактическое меню совпадает с утвержденным, запрещенные продукты в питании отсутствуют, объем отходов не более 5л.</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	
3.6	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	
3.7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
4.1	Использование бутилированной воды	<i>Доступ обеспечен, посуды достаточно, документы имеются</i>
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	
4.4	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
5.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>Журналы и графики имеются, своевременно заполняются</i>
5.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
5.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
5.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	

5.5	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	
5.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	
5.7	Журнал контроля работы рециркулятора	
5.8	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	
<b>6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
6.3	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	<i>Качество на контроле</i>
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	<i>Договор заключен</i>
<b>7. Локальные и распорядительные акты учреждения</b>		
7.1	Положение об организации питания в школе	<i>Документы имеются</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	
<b>8. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>		
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>В наличии</i>
8.2	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	
8.4	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>Ежедневное меню в наличии</i>

Подписи членов комиссии:

Жукова О. И. 

Шульгина О. В. 

Меркулова И. Ю. 