

АКТ № 2 от 13.10.2022

административного контроля организации питания в
МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А.Вагина» г. Перми

Состав административной комиссии:

1. Заместитель директора, курирующий вопросы организации питания в школе
2. Ответственный за организацию питания
3. Медицинский работник (по согласованию)
4. Сотрудник школы
5. Сотрудник школы

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля	Отметка по итогам проверки
1	2	3	4
1. Контроль эстетического и санитарного состояния			
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Не реже 1 раза в месяц	соответствует требованиям
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)		соответствует требованиям
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)		соответствует требованиям
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие		в норме
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие		в норме
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	Не реже 1 раза в месяц	1 смена - 6 2 смена 4
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)		соответствует
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)		соответствует
2.4.	Выдача порций одинакового размера		в норме
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися		есть
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала		проводится
3. Соблюдение рациона питания			


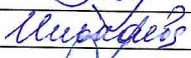
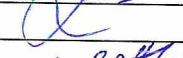
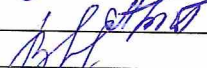

1	2	3	4
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Не реже 1 раза в месяц	<i>Имеется</i>
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню		<i>Соответствует Здесь примерное меню</i>
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])		<i>Отсутствуют</i>
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)		<i>Соответствует</i>
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		<i>13%</i>
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	<i>Есть в наличии</i>
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		<i>Отсутствует дети нуждающиеся в специальном меню</i>
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню		<i>Есть в наличии</i>
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раза в неделю	<i>Кипяченая вода в обеденном зале</i>
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня		<i>Обеспечен</i>
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		<i>Обеспечен</i>
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		<i>Соответствует</i>
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа		<i>Соответствует</i>
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раз в квартал	<i>Имеется документ на бутилированную воду</i>
5. Полнота и своевременность ведения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	Не реже 1 раз в месяц	<i>Заполняется</i>
5.2.	Журнал учета температурного режима		<i>Имеется</i>

1	2	3	4
	холодильного оборудования (Приложение 2[1])		
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])		<i>Имеется</i>
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])		<i>Имеется</i>
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])		<i>Имеется</i>
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		<i>Витамины добавляются</i>
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов		<i>Имеется</i>
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок		<i>Имеется</i>
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Не реже 1 раза в неделю	<i>Имеется</i>
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора		<i>Имеется</i>
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажной уборка зала (после каждой смены)		<i>Имеется</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 раз 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 государственной 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 требованиям</i>
6.4.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на		<i>Соответствует</i>

1	2	3	4
	стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства		<i>Требованиям</i>
6.5.	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)		<i>Имеется</i>
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год	<i>Имеется</i>
7.2.	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:	1 раз в полугодие	<i>Имеется результаты исследования</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>Имеется результаты исследования</i>
8. Кадровое обеспечение пищеблока			
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1 раз в полугодие / при приеме на работу нового сотрудника	<i>В мерее</i>
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность - 1 раз в 3 года)		<i>Имеется</i>
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра		<i>Имеется</i>

1	2	3	4
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)		<i>Удостоверено</i>
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 работы 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, оформление 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)		

1	2	3	4
9.14.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в подразделе сайта МОУ «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	Размещено на сайте.
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 МОУ	1 раз в полугодие	В каюбе
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	В конце учебного года	

 /Кохан А.А.
 /Илькаева А.Р.
 /Андреева Г.П.
 /Аргир М.Г.
 /Враницына Г.Ю.

Дата: 13.10.2022

С актом ознакомлена:
 Вай - Враницына Е.Е.