

**Акт проверки №4**  
**административного производственного контроля за качеством продуктов**  
**питания и услуги по организации питания обучающихся**

13.12.2023 г.

дата

Комиссия в составе:

Председатель – Косолапова Е.Г., директор школы

Члены комиссии:

- Чугайнова Е.А. – социальный педагог, ответственная за организацию питания;
- Мартянова Н.Ю. - медицинский работник;
- Тарасов А.Б. – заведующий хозяйством

Составили настоящий акт о том, что 13.12.2023 г. проведена проверка согласно плану административного контроля проверка организации питания в столовой на предмет: контроль эстетического и санитарного состояния, контроль процесса накрывания и приема пищи, соблюдение рациона питания, обеспечение питьевого режима, полнота и своевременность заполнения документации, прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора, обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении, изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания в здании по адресу: г.Пермь, ул.Сивкова, 36

| №<br>п/п | Объекты контроля                                                                                                                                    | Результат<br>контроля:<br>1-имеется,<br>0 -отсутствует |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1.       | Контроль эстетического и санитарного состояния                                                                                                      |                                                        |
| 1.1.     | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)                                  | 1                                                      |
| 1.2.     | Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)                                              | 1                                                      |
| 1.3.     | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)                                                                    | 1                                                      |
| 1.4.     | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие                                                                                                          | 1                                                      |
| 1.5.     | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие                                                                                                          | 1                                                      |
| 2.       | Контроль процесса накрывания и приема пищи                                                                                                          |                                                        |
| 2.1.     | Количество перемен для приема пищи учащихся 1 /2 смены                                                                                              | 5                                                      |
| 2.2.     | Продолжительность перемен для приема пищи (20 минут)                                                                                                | 1                                                      |
| 2.3.     | Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока) | 1                                                      |
| 2.4.     | Выдача порций одинакового размера                                                                                                                   | 1                                                      |
| 2.5.     | Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися                                                                           | 1                                                      |
| 2.6.     | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала                                                                                             | 1                                                      |



|                                                                                        |                                                                                                                                                                                   |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 3. Соблюдение рациона питания                                                          |                                                                                                                                                                                   |                    |
| 3.1.                                                                                   | Наличие примерного 10-дневного – 12-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона | 1 вариант          |
| 3.2.                                                                                   | Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки от лечащего врача)                                    | аллергия на молоко |
| 3.3.                                                                                   | Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню                                                                                                                 | 1                  |
| 3.4.                                                                                   | Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале                                                                                             | 1                  |
| 3.5.                                                                                   | Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного – 12-дневного меню     | 1                  |
| 3.6.                                                                                   | Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании                                                                                    | 1                  |
| 3.7.                                                                                   | Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)                   | 1                  |
| 3.9.                                                                                   | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи                                                                                                                                     | 1                  |
| 4. Обеспечение питьевого режима                                                        |                                                                                                                                                                                   |                    |
| 4.1.                                                                                   | использование бутилированной воды, кипяченной воды либо наличие питьевых фонтанчиков                                                                                              | фонтан             |
| 4.2.                                                                                   | обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня                                                                                                       | 1                  |
| 4.3.                                                                                   | обеспечение достаточного количества чистой посуды                                                                                                                                 | —                  |
| 4.4.                                                                                   | наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды                                                                                                              | —                  |
| 4.5.                                                                                   | замена кипяченой воды каждые 3 часа                                                                                                                                               | —                  |
| 4.6.                                                                                   | Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков                                                                       | 1                  |
| 5. Полнота и своевременность заполнения документации                                   |                                                                                                                                                                                   |                    |
| 5.1.                                                                                   | Гигиенический журнал (сотрудники)                                                                                                                                                 | 1                  |
| 5.2.                                                                                   | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования                                                                                                                      | 1                  |
| 5.3.                                                                                   | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                                                                                                                       | 1                  |
| 5.4.                                                                                   | Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                                                                                                                        | 1                  |
| 5.5.                                                                                   | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции                                                                                                                                | 1                  |
| 5.6.                                                                                   | Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)                                                                               | не требуется       |
| 5.7.                                                                                   | Журнал контроля закладки продуктов                                                                                                                                                | 1                  |
| 5.8.                                                                                   | Журнал контроля проведения генеральных уборок                                                                                                                                     | 1                  |
| 5.9.                                                                                   | Журнал контроля замены кипяченой воды                                                                                                                                             | диспетчер          |
| 5.10.                                                                                  | Журнал контроля работы рециркулятора                                                                                                                                              | 1                  |
| 5.11.                                                                                  | График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)                                              | 1                  |
| 10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении |                                                                                                                                                                                   |                    |
| 10.4.                                                                                  | Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти                                                                                                                         | 1                  |

Управленческое решение по результатам проверки:

соответствует работе пищеблока  
санитар



Председатель комиссии:

/Косолапова Е.Г./

Подписи членов комиссии:

/Тарасов А.Б./

/Чугайнова Е.А./

/Мартьянова Н.Ю./

Ознакомлен, копию акта получил

/Захарова Р.М./

| № п/п | Объект контроля                                                                        | Результат контроля:<br>1-исполнено,<br>0-отсутствует |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1     | Контроль эстетического и санитарного состояния помещений                               | 1                                                    |
| 2     | Санитарная зона (наличие барьеров, ограждений, санитарное состояние)                   | 1                                                    |
| 3     | Полы (чистота, отсутствие загрязнений, санитарное состояние)                           | 1                                                    |
| 4     | Обеденный зал (эстетическое оформление, санитарное состояние)                          | 1                                                    |
| 5     | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие                                             | 1                                                    |
| 6     | Приборы из нержавеющей стали                                                           | 1                                                    |
| 7     | Контроль процесса накрывания и прислуживания                                           | 1                                                    |
| 8     | Количество перемен для прислуживания                                                   | 1                                                    |
| 9     | Продолжительность перемени для прислуживания                                           | 1                                                    |
| 10    | Накрывание сотрудниками организации (время от начала перемени до начала прислуживания) | 1                                                    |
| 11    | Наличие средств индивидуальной защиты у работников                                     | 1                                                    |
| 12    | Выдача порций стандартного размера                                                     | 1                                                    |
| 13    | Наблюдение классными руководителями за поведением обучающихся                          | 1                                                    |
| 14    | Уборка, обработка столов, проветривание                                                | 1                                                    |