

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

19.12.2022 г.

дата

Комиссия в составе:

Председатель – Косолапова Е.Г., директор школы

Члены комиссии:

- Чугайнова Е.А. – социальный педагог, ответственная за организацию питания;
- Мартыанова Н.Ю. - медицинский работник;
- Москотин О.В. – заведующий хозяйством

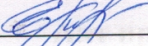
Составили настоящий акт о том, что 19.12.2022 г. проведена проверка согласно плану административного контроля проверка организации питания в столовой на предмет: контроль эстетического и санитарного состояния, контроль процесса накрывания и приема пищи, соблюдение рациона питания, обеспечение питьевого 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, 3б

№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля: 1-имеется, 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
2.2.	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

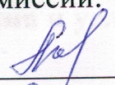
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного – 12-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	<i>претинел меню</i>
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном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

Управленческое решение по результатам проверки:

продолжить работу

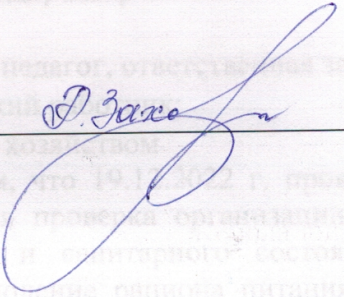
Председатель комиссии:  /Косолапова Е.Г./

Подписи членов комиссии:

 /Москотин О.В./

 /Чугайнова Е.А./

 /Мартьянова Н.Ю./

Ознакомлен, копию акта получил  /Захарова Р.М./

Составили настоящий акт в том, что 19.08.2022 г. проведена проверка согласно плану административного контроля проведения организации питания в столовой на предмет: контроль санитарно-гигиенического и санитарного состояния, контроль процесса накрывания и приема пищи, соблюдение режима питания, обеспечение питьевого режима, полнота и своевременности заполнения документации, прием, и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, проведение лабораторных проверок учреждением Роспотребнадзора, обеспечение информационной открытости потребителей по организации питания в учреждении, изучение удовлетворенности качеством предоставляемых услуг по организации питания в здании по адресу: г.Пермь, ул.Сивкова, 36.

№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля 1-наличие, 0-отсутствует
1.	Контроль санитарно-гигиенического и санитарного состояния	1
1.1.	Санитарная зона (вазелине горячей воды, мыла, салфетки для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1
1.2.	Уровень закрытия створок холодильных камер, касс и откидов и предохранитель санитарного состояния	1
1.3.	Объемный зад (использование тарелочницы, разделочных столов, санитарное состояние)	1
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, выстиганы	1
1.5.	Приборы по перемешиванию пищи выстиганы, отмыты	1
2.	Контроль процесса накрывания и приема пищи	1
2.1.	Количество порций для приема пищи учащимся (1/2 порция)	1
2.2.	Продолжительность времени для приема пищи (10 минут)	1
2.3.	Накрывали: сотрудниками учреждения, за полторы (начало за 5-7 минут до начала обеда), наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	1
2.4.	Выдали тарелки одинакового размера	1
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1