

**Акт проверки  
административного производственного контроля за качеством продуктов  
питания и услуги по организации питания обучающихся**

30.09.2021 г.

дата

Комиссия в составе:

Председатель – Косолапова Е.Г., директор школы

Члены комиссии:

- Симановская К.Г. – заместитель директора по ВР, курирующий вопросы организации питания;
- Селиванова Н.С. - социальный педагог, ответственная за организацию питания (2 корпус);
- Надымова М.Н. – учитель начальных классов, ответственная за организацию питания (2 корпус);
- Бобылева Марина Михайловна - фельдшер (2 корпус);
- Семушина А.Г. - заместитель директора по АХЧ (2 корпус)

Составили настоящий акт о том, что 30.09.2021 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, обеспечение питьевого режима, локальные и распорядительные акты учреждения, обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении в здании по адресу: г.Пермь, ул.Льва Толстого,12


№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля: 1-имеется, 0 - отсутствует
1	2	3
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	частично
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1
3. Обеспечение питьевого режима		

4.1.	использование бутилированной воды, кипяченой воды либо наличие питьевых фонтанчиков	-
4.2.	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	1
4.3.	обеспечение достаточного количества чистой посуды	1
4.4.	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	1
4.5.	замена кипяченой воды каждые 3 часа	1
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	-
4. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1.	Положение об организации питания в школе	1
9.2.	Положение о бракеражной комиссии	1
9.3.	Положение об общественной комиссии	1
9.4.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	1
9.5.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	1
9.6.	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	1
9.7.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	1
9.8.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	1
9.9.	Приказ об утверждении бракеражной комиссии	1
9.10.	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.)	1
9.11.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	1
9.12.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	1
9.13.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МАОУ «Организация питания обучающихся»	1
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	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.)	1
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1

Управленческое решение по результатам проверки:

1. Принято решение о возможности работы пищеблока.
2. Основные замечания и сроки их устранения: контроль классными руководителями учащихся во время приема пищи в столовой.

Директор школы

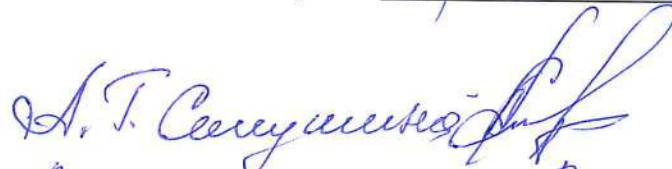
 /Косолапова Е.Г./

Подписи членов комиссии:

К.Г. Симановская   
Н.С. Шиванова 

Ознакомлен, копию акта получил



  
М.М. Жагломов 