

Акт проверки административной
комиссии по организации питания в МАОУ «Гимназия №8» г. Перми

« 18 » 10 2022 г.

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	Примечание
1. Контроль эстетического и санитарного состояния			
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), санитарное состояние)	+ Состояние удовлетворительное	
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	имеется	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	+ Состояние удовлетворительное	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	да	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	да	
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1 смена – 4 2 смена – 1	
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	да	
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	да	
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	+	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	+	
3. Соблюдение рациона питания			
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	да	
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного меню	да	
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствуют	

3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	В соответствии с технологич. картой	
3.1.	Наличие меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	В наличии	
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	нет	
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	имеется	
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	16%	
3.6.	Наличие меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	имеется	
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	нет	
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	В наличии	
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Кип. вода в чайниках	
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	да	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	+	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	да	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	Не используется	
5. Полнота и своевременность ведения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	+	
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	+	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+	






5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	+	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	+	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Графики в наличии	
5.9.	График контроля замены кипяченой воды	+	
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	+	
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	+	
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)	+	
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)	да	
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	да	
6.4.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	+	
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)	имеется	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	+	
7.2.	Наличие актов, заключений по результатам проведения	+	

	лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:		
	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)	+	
8. Кадровое обеспечение пищеблока			
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	+	
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	+	
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год	+	
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	+	
9. Локальные и распорядительные акты учреждения			
9.1.	Положение об организации питания в школе	+	
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 гимназии	+	
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)	+	
9.14.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	+	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении			
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	+	
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.)	+	
10.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	+	
10.4.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	+	
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания			
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ		
11.2.	Анализ результатов анкетирования		
11.3.	Анализ результатов работы общественной комиссии		
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания		

Выводы: требования Роспотребнадзора по организации питания соблюдаются в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и в полном объеме.

Члены комиссии:

 /О.В.Лузгина/
 /Н.Н.Саламатова/
 /Ю.Ю.Липатова/
 /И.А.Рапшевская/
 /Л.Ю.Ведерникова/