

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

19.03.2024 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)  | да                           |            |
| 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<br>2 смена – 2   |            |
| 2.2.  | Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)   | +                            |            |
| 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   | да                           |            |
| 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   | В наличии на стенде          |            |
| 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                                  | В соответствии с технологич  |            |

|   |  |                      |  |
|---|--|----------------------|--|
|   | готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)   | картой               |  |
| 3.1.  | Наличие меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона | +                    |  |
| 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  | +                    |  |
| 3.5.  | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи  | 10%                  |  |
| 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  | да                   |  |
| 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   | +                    |  |
| 4.5.  | Замена кипяченой воды каждые 3 часа  | да                   |  |
| 4.6.  | Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды  | Нет в наличии        |  |
| 5. Полнота и своевременность ведения документации |  |                      |  |
| 5.1.  | Гигиенический журнал (сотрудники)  | В наличии            |  |
| 5.2.  | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования   | В наличии            |  |
| 5.3.  | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  | В наличии            |  |
| 5.4.  | Журнал бракеража готовой пищевой продукции   | В наличии            |  |
| 5.5.  | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции   | В наличии            |  |
| 5.6.  | Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)  | В наличии            |  |
| 5.7.  | Журнал контроля закладки продуктов   | В наличии            |  |






|  |  |                   |  |
|--|--|-------------------|--|
| 5.8.   | Журнал контроля проведения генеральных уборок  | Графики в наличии |  |
| 5.9.   | График контроля замены кипяченой воды  | В наличии         |  |
| 5.10.  | Журнал контроля работы рециркулятора   | В наличии         |  |
| 5.11.  | График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)   | В наличии         |  |
| <b>6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>  |  |                   |  |
| 6.1.   | Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.<br>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)                             | В наличии         |  |
| 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)<br>Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов) | +                 |  |
| 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;<br>наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки;<br>соблюдение товарного соседства  | да                |  |
| 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 в наличии |  |
| <b>7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b> |  |                   |  |
| 7.1.   | Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний  | В наличии         |  |
| 7.2.   | Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:<br><br>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)   | +         |  |
| <b>8. Кадровое обеспечение пищеблока</b>               |  |           |  |
| 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)   | +         |  |
| <b>9. Локальные и распорядительные акты учреждения</b> |  |           |  |
| 9.1.   | Положение об организации питания в школе   | В наличии |  |
| 9.2.   | Положение о бракеражной комиссии   | В наличии |  |
| 9.3.   | Положение об общественной комиссии   | В наличии |  |
| 9.4.   | Приказ об утверждении режима работы учреждения   | В наличии |  |
| 9.5.   | Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы гимназии  | В наличии |  |
| 9.6.   | Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы   | В наличии |  |
| 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 | В наличии |  |
| 9.8.   | Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля   | да        |  |
| 9.9.   | Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии   | да        |  |

|  |  |                   |  |
|--|--|-------------------|--|
| 9.10.  | Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии   | да                |  |
| 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.) | да                |  |
| 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.)   | В наличии         |  |
| 10.3.  | Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания  | Имеется в наличии |  |
| 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.В.Деркач/  
 /Ю.Ю.Липатова/  
 /Н.А.Верещагина/  
 /Л.Ю.Ведерникова/