

**Акт**  
**проверки организации питания административной комиссией**  
**в МБОУ СОШ № 11**  
от «16» января 2023 г.

Комиссией в составе:

директора Волковой М.П.  
зам. директора по УВР Курмачевой С.А.  
зам. директора по ОУР Волковой И.А.

в присутствии зав. производством Черепановой Т.Н.  
провела проверку организации питания.

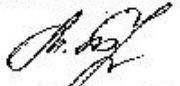


На момент проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Отметка о соблюдении требований
<b>1. Контроль санитарного состояния и эстетического вида</b>		
1.1.	Санитарная зона: наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (горячая вода, мыло, сушилки для рук, одноразовые полотенца, санитайзеры, санитарное состояние)	смет в
1.2.	Раздача: наличие контрольных блюдец, книги отзывов и предложений, санитарное состояние	+
1.3.	Обеденный зал: эстетическое оформление, освещение, сервировка столов, санитарное состояние	+
1.4.	Тарелки, без сколов и трещин, чистые, сухие	+
1.5.	Приборы из нержавеющей стали, чистые, сухие	+
<b>2. Контроль организации процесса питания</b>		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся	+
2.2.	Продолжительность перемен (20 минут)	+
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты)	+
2.4.	Выдача порций одинакового размера	+
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи учащимися	+
2.6.	Уборка, проветривание обеденного зала, обработка столов	+
<b>3. Соблюдение требований к рациону питания</b>		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного меню на 2 возрастные группы, подписанного организатором питания, согласованного директором школы	+
3.2.	Наличие индивидуального меню для учащихся	нет данных

	нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	+
3.4.	Наличие фактического меню на текущую дату, согласованное директором школы	+
3.5.	Фактические блюда по составу и выходу соответствуют блюдам меню на текущую дату и блюдам примерного 10-дневного меню	+
3.6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	+
3.7.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
4.1.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+
4.2.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды для кипяченой воды	+
4.3.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
4.4.	Замеса кипяченой посуды каждые 3 часа	+
4.5.	Наличие документов, подтверждающих качество воды из фонтанчика	+
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
5.1.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+
5.2.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+
5.3.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	+
5.4.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+
5.5.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	+
5.6.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	+
5.7.	Журнал контроля работы рециркулятора	+
5.8.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	+
<b>6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
6.1.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий хранения и сроков реализации	+
6.2.	Наличие договора на проведение дезинсекции, дератизации. Наличие документов, подтверждающих проведенные работы	+
<b>7. Локальные и распорядительные акты</b>		
7.1.	Положение об организации питания	+
7.2.	Положение о бракеражной комиссии	+
7.3.	Положение об общественной комиссии	+

7.4.	Приказ об утверждении режима работы школы	
7.5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	+
7.6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока, столовой с учетом работы школы	+
7.7.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий учащихся, формирование навыков и культуры здорового питания	+
7.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	+
7.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	+
9.10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	+
7.11.	Приказ об организации бесплатного питания учащихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	+
7.12.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в разделе сайта школы «Организация питания учащихся»	+
<b>8. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания</b>		
8.1.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	+
8.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	+
8.3.	Наличие раздела «Организация питания учащихся» на официальном сайте школы, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	+
8.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	+
<b>9. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания</b>		
9.1.	Анкетирование родителей/учащихся по вопросам организации питания в школе	не провод.
9.2.	Анализ результатов анкетирования	—
9.3.	Анализ работы общественной комиссии	рецензия
9.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	

Подписи членов комиссии:

 М.А. Рассолова  
 Е.В. Кузнецова  
 М.А. Батсцова