

Акт
проверки организации питания административной комиссией
в МБОУ СОШ № 11
от « 10 » января 2024 г.

Комиссией в составе:

зам. директора Волынского И. П.
зам. директора по УОР Пуримовой Е. А.
зам. директора по УОР Черепановой Т. Н.

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




На момент проверки установлено:

| № п/п | Объект контроля | Отметка о соблюдении требований |
|---|---|---------------------------------|
| 1. Контроль санитарного состояния и эстетического вида | | |
| 1.1. | Санитарная зона: наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (горячая вода, мыло, сушилки для рук, одноразовые полотенца, санитайзеры, санитарное состояние) | соответствует |
| 1.2. | Раздача: наличие контрольных блюд, 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 стал, чистые, сухие | + |
| 2. Контроль организации процесса питания | | |
| 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 | + |
| 3. Соблюдение требований к рациону питания | | |
| 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 |

| | | |
|---|--|-------|
| | 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 | ≈ 20% |
| 4. Обеспечение питьевого режима | | |
| 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. | Замена кипяченой посуды каждые 3 часа | + |
| 4.5. | Наличие документов, подтверждающих качество воды из фонтанчика | + |
| 5. Полнота и своевременность заполнения документации | | |
| 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) | + |
| 6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья | | |
| 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 | + |
| 7. Локальные и распорядительные акты | | |
| 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» | - |
| 8. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания | | |
| 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 | на сайте |
| 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 | + |
| 9. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания | | |
| 9.1. | Анкетирование родителей/учащихся по вопросам организации питания в школе | и проводилось |
| 9.2. | Анализ результатов анкетирования | |
| 9.3. | Анализ работы общественной комиссии | |

Подписи членов комиссии:

 М. М. Романов
 Е. А. Куримов
 Н. А. Барменов