

Департамент образования администрации города Перми
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 101»

Акт
административного контроля
организации питания в МАОУ «СОШ № 101» г. Перми
по адресу: 614030 г. Пермь, ул. Репина, 12

«24» января 2023 г.

Комиссия, назначенная приказом директора от 02.09.2022г. № 059-08/98-01-03/4-150, в составе:

Швецова К.С. – заместитель директора, курирующий вопросы организации питания
Никитина С.П. – ответственный за организацию льготного питания
Бернасовская О.В. – медицинский работник (врач) ГБУЗ «Поликлиники № 3»
Владыкина О.В. – заместитель директора
Мусихина Л.Н. – учитель начальных классов

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля	Соответствует(+) Не соответству- ет(-)
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)	Не реже 1 раза в неделю	Соответствует
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)		Соответствует
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)		Соответствует
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие		Соответствует
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие		Соответствует
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	Не реже 1 раза в неделю	1 смена - 3 перемены 2 смены - 3 перемены
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)		20 мин.
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной		накрытие за 5 мин.

1	2	3	
	защиты у работников пищеблока)		Ср. во всех зданий. В школе
2.4.	Выдача порций одинакового размера		Соотв.
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися		Кл. рук. наб. процесс приема пищи
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала		Все проводится
3. Соблюдение рациона питания			
3.1.	Наличие примерного 12-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Не реже 1 раза в квартал	Наличие 12-дневного образцового
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		Также детей нет
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню		Все тех. карт в наличии
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Не реже 1 раза в месяц	Вешется
3.6.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного - меню		Соотв.
3.7.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])		отсутствует
3.8.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)		Соотв.
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		Соотв.
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раза в неделю	2 машинки по 10 л. кипяченой водой

1	2	3		
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня		Имеется	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		Имеется	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		В наличии	
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа		Есть	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков		Не реже 1 раз в квартал	Бутилир. Имеется Фонтанчиковые
5. Полнота и своевременность заполнения документации				
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	Не реже 1 раз в месяц	Имеется	
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])		Имеется	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])		Имеется	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])		Имеется	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])		Имеется	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		Имеется	
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов		Контроль осуществляется	
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок		Контроль осуществляется	
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды		Ежедневно	Контроль осуществляется
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора			Контроль осуществляется
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)			Имеется
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				

1	2	3	
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	Не реже 1 раз в квартал	<i>Имеется</i>
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)		<i>Имеется</i>
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации		<i>Контроль осуществляется</i>
6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально		
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год	<i>Имеется</i>
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов 1 раз в полгода;	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	<i>Имеется</i>

1	2	3	
	<p>исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода;</p> <p>исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год</p>		
8. Кадровое обеспечение пищеблока			
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	при поступлении на работу нового сотрудника / 1 раз в год	3-4 разряда
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года		Соблюдается
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год		В наличии
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)		Своевременно
9. Локальные и распорядительные акты учреждения			
9.1.	Положение об организации питания в школе	1 раз в год / актуализация по мере необходимости	Имеется
9.2.	Положение о бракеражной комиссии		Имеется
9.3.	Положение об общественной комиссии		Имеется
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения		Имеется
9.5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы		Имеется
9.6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы		Имеется
9.7.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся,		Имеется

1	2	3	
	формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний		
9.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля		Имеется
9.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии		Имеется
9.11.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии		Имеется
9.12.	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.)		Имеется
9.13.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов		Имеется
9.14.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)		Имеется
9.12.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»		Имеется
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 раз в квартал / актуализация по мере необходимости	Имеется
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания		Имеется
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде		Имеется

1	2	3	
	учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела		
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Не реже 1 раза в месяц	Размещается
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания			
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ	1 раз в полгода	Проверять полнотой
11.2.	Анализ результатов анкетирования		
11.3.	Анализ результатов работы общественной комиссии	В конце учебного года	Удовлетворитель
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	В конце учебного года	

Вывод: Рекомендуем рассмотреть
бюджет и расходы.

Председатель:

Швецова

К.С.Швецова

Члены комиссии:

Владыкина

О.В.Владыкина

Никитина

С.П.Никитина

Бернасовская

О.В. Бернасовская

Мусихина

Л.Н.Мусихина