

## АКТ

по результатам проверок административной комиссии  
за организацией и качеством питания обучающихся  
в МАОУ «Гимназия №3» г.Перми в 2021-2022 учебном году

«08» ноября 2021 года

**Состав комиссии:**

Председателя комиссии Новикова Т.В.

Членов комиссии: Мельникова А.А., Соловьев А.Е., Баранчикова Н.В., Савельева А.Е.

**Цель контроля:** организация административного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**Предмет контроля:** Пункты Программы административного контроля организации питания в МАОУ «Гимназия №3» г.Перми.

Сделанные **выводы** по итогам:

| N п/п  | Объекты контроля  | Периодичность контроля  |
|--|---|---|
| 1  | 2   | 3   |
| <b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b> |   |   |
| 1.1  | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (4 шт.), санитарное состояние)   | (Не реже 1 раза в месяц)<br>Имеется                                 |
| 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)  | Удовлетворительное  |
| 1.4  | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие  | Без сколов, чистые, сухие   |
| 1.5  | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие  | Из нержавеющей стали, сухие   |
| <b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>     |   |   |
| 2.1  | Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены   | (Не реже 1 раза в месяц)<br>В первую смену – 1, во вторую смену - 1 |
| 2.2  | Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)   | 20 минут  |
| 2.3  | Накрывание сотрудниками столовой (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока) | Имеется   |
| 2.4  | Выдача порций одинакового размера   | Да  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| 2.5   | Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися   | Наблюдают  |
| 2.6   | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала   | Ведется  |
| <b>3. Соблюдение рациона питания</b>                        |   |  |
| 3.1   | Наличие примерного 10-дневного - 24-дневного меню, подписанного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона                                   | (Не реже 1 раза в квартал)<br>Имеется  |
| 3.2   | Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)                                   | Таких детей нет  |
| 3.3   | Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню   | Имеются  |
| 3.4   | Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале   | (Не реже 1 раза в месяц)<br>Имеется  |
| 3.6   | Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного - 24-дневного меню | Соответствуют  |
| 3.7   | Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании  | Отсутствуют  |
| 3.8   | Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)               | Соответствуют  |
| 3.9   | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи   | Объем незначительный, вид удовлетворительный                                       |
| <b>4. Обеспечение питьевого режима</b>                      |   |  |
| 4.1   | Использование кипяченой воды  | (Не реже 1 раза в месяц)<br>Используется   |
| 4.2   | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня   | Обеспечен  |
| 4.3   | Обеспечение достаточного количества чистой посуды   | Обеспечено   |
| 4.4   | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды  | Имеются таблички   |
| 4.5   | Замена кипяченой воды каждые 3 часа   | Ведется  |
| 4.6   | Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков  | (Не реже 1 раза в квартал)<br>Нет бутилированной воды, фонтанчики не функционируют |
| <b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b> |   |  |
| 5.1   | Гигиенический журнал (сотрудники)   | (Не реже 1 раза в месяц)<br>Ведется  |
| 5.2   | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования  | Ведется  |
| 5.3   | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях   | Ведется  |
| 5.4   | Журнал бракеража готовой пищевой продукции  | Ведется  |

|  |  |   |
|--|--|---|
| 5.5  | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции   | Ведется   |
| 5.6  | Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)  | Ведется   |
| 5.7  | Журнал контроля закладки продуктов   | Ведется   |
| 5.8  | Журнал контроля проведения генеральных уборок  | Ведется   |
| 5.9  | Журнал контроля замены кипяченой воды  | (Ежедневно)<br>Ведется  |
| 5.10   | Журнал контроля работы рециркулятора   | Ведется   |
| 5.11   | График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)   | Имеется   |
| <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.  | (Не реже 1 раза в квартал)<br>Имеются                         |
| 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)   | Имеются   |
| 6.3  | Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации   | Ведется   |
| 6.4  | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально   | Имеется   |
| <b>7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b> |  |   |
| 7.1  | Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний  | (1 раз в год)<br>Имеется                                      |
| 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; исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; | В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний |

|  |  |   |
|--|--|---|
| 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 ОУ "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)<br>Имеется |
| 10.2   | Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания  | Имеются   |
| 10.3   | Наличие раздела "Организация питания обучающихся" на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела  | Имеется   |
| 10.4   | Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти  | (Не реже 1 раза в месяц)<br>Размещается                         |
| 11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания |  |   |
| 11.1   | Анкетирование родителей/учащихся по вопросам организации питания в Гимназии  | (1 раз в полгода)<br>Прошло 29.09.2021.<br>Имеется              |
| 11.2   | Анализ результатов анкетирования   |   |
| 11.3   | Анализ результатов работы общественной комиссии  | (В конце учебного года)   |
| 11.4   | Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания  | (В конце учебного года)   |

Председатель комиссии:  Т.В.Новикова

Члены Комиссии:

 - Мельникова А.А.

 Баранчикова Н.В.

 Соловьев А.Е.

 Савельева А.Е.