

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

«13» сентября 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 на 2021 – 2022 учебный год.

Сделанные **выводы** по итогам:

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля
1	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (4 шт.), санитарное состояние)	(Не реже 1 раза в месяц) 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
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены	(Не реже 1 раза в месяц) 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
3. Соблюдение рациона питания		
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) Имеется Таких детей нет
3.2	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
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) 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
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование кипяченой воды	(Не реже 1 раза в месяц) Используется Обеспечен
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
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) Нет бутилированной воды, фонтанчики не функционируют
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1	Гигиенический журнал (сотрудники)	(Не реже 1 раза в месяц) Ведется Ведется
5.2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
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) 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
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
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) 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). 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
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	(1 раз в год) 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

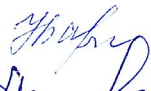
	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год	
8. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	При поступлении на работу нового сотрудника/1 раз в год
8.2	Прохождение 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	Имеются
8.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год/2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	Проходится
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	
9.3	Положение об общественной комиссии	
9.4	Приказ об утверждении режима работы Гимназии	
9.5	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы Гимназии	
9.6	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы Гимназии	Имеется
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	Имеется
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 Гимназии 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 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) 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) 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) Планируется в конце сентября 2021 г..
11.2	Анализ результатов анкетирования	Нет
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.