

**Акт проверки
общественного контроля организации и качества питания
МАОУ «Школа № 18 для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья» г. Перми (Пермская, 195)**

№ п.п	Наименование мероприятий	Наличие/ отсутствие, соответствуют /не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)	замечание
		(1 раз в месяц)	
1	Бракеражный журнал	присутствует	
2	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов	соблюдается	
3	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соблюдается	
4	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке	чиста	
5	Столы в зале чистые. Промываются соответствующим раствором.	чисты	
6	Мясной цех в порядке. Маркировки соответствуют.	-	При наличии сан. книжки
7	Контрольные блюда имеются	имеются	
8	Питьевой режим в столовой соблюден	соблюдается	
9	Меню на неделю	имеется	
10	Меню на стенде	имеется	
11	Выход порций соответствует меню		
12	Полы чистые	чисты	
13	Холодильники чистые. Соблюден температурный режим.	-	При наличии сан. книжки
14	Товарное соседство соблюдается	-	При наличии сан. книжки
15	Взятие проб готовой продукции	-	При наличии сан. книжки
16	Наличие технологических карт и их соблюдение	-	
17	Соблюдение графика работы столовой	соблюдается	
18	Организация приема пищи обучающихся	соблюдается	
19	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающихся (май, декабрь)	соблюдается	
20	Соблюдение щадящего режима питания для детей- инвалидов (если они обучаются)	-	
21	Проведение «С»-витамизации третьих блюд	соблюдается	
22	Разнообразие меню по дням недели, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемого обеда.	имеется	

Замечание: решением нет

« 04 » 09 2022 г.

Члены комиссии [подпись] (Князев) [подпись] (Троцкий) [подпись] (Степанов)

С актом ознакомлена.

Зам. директора по АХЧ

Кочегина Г.В.

Акт

02.09.2022

г. Пермь

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикула Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Притчина И.О. – ответственный за питание;

Кизик Т.Н. – фельдшер;

Представитель от ООО «ТриАктив» (по согласованию)

1 раз в неделю

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствует / не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чисты (т.п.)
	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)	соответствует
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блед, 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	имеются сколы на 1 тарелке
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	соответствуют
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1 смена
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	соответствует
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	соответствует
2.4.	Выдача порций одинакового размера	соответствует
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	наблюдение ведется
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	соответствует

3. Обеспечение питьевого режима

3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	кипяченая вода
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Питьевая вода доступна в течении всего учебного процесса
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	размещено

Председатель комиссии _____ Шикула Е.В.

Члены комиссии: _____ Притчина И.О.

_____ Т.Н. Кизик

_____ (В.И. Ельшова)

Акт

09.09.2022

г. Пермь

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикула Е.В.— заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Пригчина И.О. — ответственный за питание;

Кизик Т.П. — фельдшер;

Представитель от ООО «ТриАктив» (по согласованию)

1 раз в неделю

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствуют /не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)
	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)	соответствует
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блод, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	соответствует
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	не соответствует (нет салфеток на 1 столе)
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	соответствуют
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	соответствуют
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1 смена
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	соответствует
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	соответствует
2.4.	Выдача порций одинакового размера	соответствует
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	наблюдение ведется
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	соответствует
3. Обеспечение питьевого режима		

3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	кипяченая вода
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Питьевая вода доступна в течении всего учебного процесса
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	размещено

Председатель комиссии _____ Шикула Е.В.

Члены комиссии: _____ Притчина И.О.

_____ Т.П. Кизик

_____ (В.И. Ельшева)

Акт

г. Пермь

16.09.2022

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикун Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Притчина И.О. – ответственный за питание;

Кизик Т.Н. – фельдшер;

Представитель от ООО «ТриАктив» (по согласованию)

1 раз в неделю

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствуют / не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)
	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)	_____ соответствует _____
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюдов, 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	_____ соответствуют _____
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	_____ соответствуют _____
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	_____ 1 смена _____
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	_____ соответствует _____
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	_____ соответствует _____
2.4.	Выдача порций одинакового размера	_____ соответствует _____
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	_____ наблюдение ведется _____
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	_____ соответствует _____
3. Обеспечение питьевого режима		

3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	_____ кипяченая вода _____
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Питьевая вода доступна в течении всего учебного процесса
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	_____ не размещено _____

Председатель комиссии _____ Шкула Е.В.

Члены комиссии: _____ Притчина И.О.

Притчина
Кизик

Т.Н. Кизик

_____ (В.И. Ельшова)

Акт

23.09.2022

г. Пермь

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикула Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Притчина И.О. – ответственный за питание;

Кизик Т.Н. – фельдшер;

Представитель от ООО «ТриАктив» (по согласованию)

1 раз в неделю

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствуют / не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)
	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)	соответствует
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блед, 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	соответствуют
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	соответствуют
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1 смена
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	соответствует
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	соответствует
2.4.	Выдача порций одинакового размера	соответствует
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	наблюдение ведется
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	соответствует
3. Обеспечение питьевого режима		

3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	кипяченая вода
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Питьевая вода доступна в течении всего учебного процесса
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	размещено без подписи директора

Председатель комиссии _____ Шидула Е.В.

Члены комиссии: _____ Притчина И.О.

_____ Т.Н. Кизик

_____ (В.И. Ельшова)

Акт

г. Пермь

30.09.2022

Мы нижеподписавшиеся комиссия административного контроля по организации питания в составе:

Председатель комиссии Шикула Е.В. – заведующая хозяйством;

Члены комиссии: Притчина И.О. – ответственный за питание;

Кизик Т.Н. – фельдшер;

Представитель от ООО «ТриАктив» (по согласованию)

1 раз в месяц

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствуют /не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)
1	2	3
1.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	имеется
1.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного - 24-дневного меню	соответствует
1.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	отсутствуют
1.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	соответствует
1.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	соответствует
2.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	Имеется Заполнен на текущую дату
2.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	Имеется Заполнен на текущую дату
2.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	Имеется Заполнен на текущую дату
2.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	имеется
2.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	имеется
2.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Не проводится
2.7.	Журнал контроля закладки продуктов	имеется

2.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Имеется Заполнен на текущую дату
3.1.	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.)	Имеется
3.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	Материалы имеются
3.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	имеется
3.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	размещается

Председатель комиссии _____ Шикула Е.В.

Члены комиссии: _____ Притчина И.О.
 _____ Т.Н. Кизик
 _____ (В.И. Ельшова)

На работах комиссии

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Школа № 18 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
г. Перми



Утверждаю:
Директор MAOU «Школа № 18»
г. Перми
И.Э. Рупперт
03.10.2022 год

АКТ

Комиссия в составе:

председатель, Кочегина Г.В., заместитель директора по АХЧ;
члены комиссии:

Кизик Т.Н., фельдшер школы;
Притчина И.О. соцпедагог

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- Общее состояние пищеблока;
- Соблюдение правил хранения продуктов.
- Соблюдение гигиенических требований к мытью посуды.
- Бракераж готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

Общее состояние пищеблока – удовлетворительное. Наличие документов в полном объеме, в соответствии с требованиями СанПина. Правила хранения продуктов соблюдаются. Журналы ведутся. Чистящие и моющие средства для уборки и мытья посуды имеются в достаточном количестве (сертификаты и правила применения и мерки имеются).

Вместе с тем:

- при проверке хранения сыпучих продуктов в гарманже отмечено нарушение маркировки на совках;
- отсутствие журнала скоропортящихся продуктов;
- требуется заменить разделочные доски и отсутствует маркировка на ножах в цехе сырой продукции;
- для обработки рук после мытья у сотрудников пищеблока имеются личные х/б полотенца, что запрещено СанПином;
- требуется замена всех деревянных изделий (доски, веселки) в цехе готовой продукции.

Предложения:

1. Устранить выявленные вышеуказанные недостатки в организации работы школьной столовой
 - а) обновить маркировку на совках;
Срок до 05.10. 2022 года
Ответственный ООО «Три Актив»
 - б) предоставить журнал скоропортящихся продуктов; *Предоставлен*
Срок в течение октября 2022 года
Ответственный ООО «Три Актив»
 - в) заменить все деревянные изделия (доски, веселки)
Срок до 05.10. 2022 года
Ответственный ООО «Три Актив»
 - г) промаркировать все имеющиеся ножи.
Срок до 05.10. 2022 года
Ответственный ООО «Три Актив»

Председатель

Члены комиссии

Кочегина Г.В. / *Оле*

Кизик Т.Н. / *Кизик*

Притчина И.О. / *Притчина*

С Актом ознакомлена заведующая производством

О.М. Зимоглядова