

**Акт**  
**по результатам проверки организации питания в столовой МАОУ СОШ № 4**  
**административной комиссией**  
**№ 5 от 17.01.2022 года**

Мы, нижеподписавшиеся члены бракеражной комиссии в составе:  
Краюхина Л.В., Семенова О.Г., Аникина О.Н., Гиляшова С.В.,  
составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в целях осуществления внутреннего контроля за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ № 4.

**Основание проверки:** Программа административного контроля организации питания в МАОУ СОШ № 4 на 2021-2022 учебный год, утвержденная приказом директора от 17.11.2021 года № 545.

**Объект проверки:**

- Документация
- Санитарное состояние
- Процесс накрывания и приема пищи

**Содержание проверки:**

- Полнота и своевременность заполнения документации
- Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзор
- Кадровое обеспечение пищеблока
- Контроль эстетического и санитарного состояния
- Контроль процесса накрывания и приема пищи
- Соблюдение рациона питания

**Результаты проверки:**

**Полнота и своевременность заполнения документации**

Гигиенический журнал (сотрудники) .	7
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.	7
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.	7
Журнал бракеража готовой пищевой продукции .	7
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции .	7
Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или витаминизированные напитки).	Декабрь
Журнал контроля закладки продуктов.	7
Журнал контроля проведения генеральных уборок.	7
Журнал контроля работы рециркулятора.	7
График уборки, обработки столов, проветривания обе-денного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены).	В наличии

**Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья**

Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	В наличии
---	-----------

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)	Ежедневно в наличии
Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов).	В наличии
Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации.	Осуществляется

### **Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзор**

Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзор о проведении лабораторных испытаний.	
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; -спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; -исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам * 2 раза в год.	17.09.2020г.  1г.

### **Кадровое обеспечение пищеблока**

Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год.	22.03.2021г.
Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемым должностью).	Нет официального медицинского отвода у 1 из сотрудников.

### **Контроль эстетического и санитарного состояния**

Санитарная зона	горячая вода в наличии, мыло в наличии, средство для обработки рук в наличии, сушилки в рабочем состоянии
Раздача	закрыта стеклом, контрольные блюда в наличии, санитарное состояние в норме
Обеденный зал	сервировка столов выдержана, санитарное состояние удовлетворительное
Столовые приборы, тарелки	чистые, сухие

### **Контроль процесса накрывания и приема пищи**

Продолжительность перемен для приема пищи	20 минут
Накрывание сотрудниками организатора питания	начало за 5-7 минут до начала перемены, средства индивидуальной защиты у работников пищеблока в наличии
Выдача порций одинакового размера.	
Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися.	
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала.	согласно графиков

### Соблюдение рациона питания

Фактическое меню на текущую дату	меню согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале
Блюда фактического питания по составу и выходу	соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10- дневного меню.
Блюда, запрещенные в детском питании	отсутствуют
Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте	выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция соответствуют норме
10-дневное меню	в наличии, подписано организатором питания, согласованно руководителем учреждения
Технологические карты для всех блюд, представленных в меню	в наличии

### Рекомендации:

- Провести 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;
- Представить медицинский отвод Козынцевой Т.И.

### Члены комиссии:

Краюхина Л.В.  
Семенова О.Г.  
Гиляшова С.В.  
Аникина О.Н.