

## Акт

### по результатам проверки организации питания в столовой МАОУ СОШ № 4 административной комиссией № 6 от 17.02.2022 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 «О создании административной комиссии по контролю организации питания» от 17.11.2021г. № 545.

#### Предмет проверки:

1. Контроль эстетического и санитарного состояния
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи
3. Соблюдение рациона питания
4. Обеспечение питьевого режима
5. Полнота и своевременность заполнения документации

#### Результаты проверки:

Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале.	Факт
Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10- дневного меню.	Факт
Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании .	Факт
Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте. Выход блюд соответствует меню. Состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция соответствуют нормам	Факт
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	
Ведется гигиенический журнал (сотрудники)	Факт
Ведется Журнал учета температурного режима холодильного оборудования .	Факт
Ведется Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях .	Факт
Ведется Журнал бракеража готовой пищевой продукции .	Факт
Ведется Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции .	Факт
Ведется Журнал контроля закладки продуктов.	Факт
Ведется Журнал контроля проведения генеральных уборок.	Факт
График уборки, обработки столов, проветривания обе-денного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены).	В наличии
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	Факт
Обеспечение достаточного количества чистой посуды.	Факт

Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	Факт
Продолжительность перемен для приема пищи 20 мин.	Факт
Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока).	Факт
Выдача порций одинакового размера.	Факт
Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися.	Факт
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала.	Факт
Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	Факт
Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Факт
Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	Факт
Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Факт

Члены комиссии:

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