

**Акт по результатам рейда административного контроля  
за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ СОШ № 8**

« 14 » декабря 2022 г.

**Комиссия в составе:**

Родионова И.С., заместитель директора по ВР, ответственный за питание,  
*Гребенщикова Татьяна Павловна, зам. нач. Управления образования*  
*Мурадов С.С., директор МБОУ СОШ № 8*

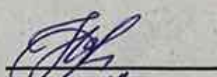

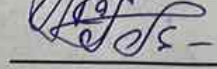
**В присутствии зав. производством:** Гребенщикова Л.Н.

Провела проверку организации питания:

№	Объект контроля	отметка
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	+
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	+
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	+
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	+
1.5.	Приборы из нержавеющей стали, чистые, сухие	+
<b>2. Контроль процесса накрывания и приёма пищи</b>		
2.1.	Количество перемен для приёма пищи учащихся	6
2.2.	Продолжительность перемен для приёма пищи (20 мин.)	+
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	+
2.4.	Выдача порций одинакового размера	+
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приёма пищи обучающихся	+
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	+
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы	+
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	нет запросов
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	+
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	+
3.5.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню	+
3.6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенном в детском питании	+
3.7.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	+
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
4.1.	Наличие питьевого фонтанчика	+
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
5.1.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	+
5.2.	Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях	+
5.3.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	+
5.5.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	+

5.6.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	+
5.7.	Журнал контроля работы рециркулятора	+
5.8.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приёма пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	+
<b>6. Приём и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	+
6.4.	Заключен договор на проведение дезинфекции, дератизации. Работа по дезинфекции, дератизации проводится, что подтверждается документально	+
<b>7. Локальные и распорядительные акты учреждения</b>		
7.1.	Положение об организации питания в школе	+
7.2.	Положение о бракеражной комиссии	+
7.3.	Положение об общественной комиссии	+
7.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения, графика питания учащихся, режима работы пищеблока, о назначении ответственных за организацию питания, проведения контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на сайте	+
7.5.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля.	+
7.6.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	+
7.7.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	+
7.8.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	+
<b>8. Обеспечение информационно открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>		
8.1.	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.)	+
8.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	+
8.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	+
8.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	+
<b>9. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания</b>		
9.1.	Анкетирование родителей по вопросам организации питания	+
9.2.	Анализ результатов анкетирования	

Подписи членов комиссии:

 / Радионова Р.Р.  
 / Чибрикينا Т.Т.  
 / Мурадов С.С.

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_