

Административный контроль за организацией питания

Акт проверки

(1 раз в квартал)

МАОУ «СОШ № 32 им. Г.А. Сборщикова» г. Перми, ул. Советская 102,

«В» октября ^а 2024 года № 4

Нами, членами комиссии в составе:

Вержанова А.
Жукова С.
Шестенкова

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся

в:

МАОУ «СОШ № 32 им. Г.А. Сборщикова» г. Перми, ул. Советская 102,

^а

с 12 ч. 00 мин. до 12 ч. 20 мин.

В результате проверки установлено следующее:

№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля
1	2	3
Соблюдение рациона питания		
Не реже 1 раза в квартал	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	+
	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	+
	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	+
Обеспечение питьевого режима		
Не реже 1 раза в квартал	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	+
Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
Не реже 1 раза в квартал	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	+

	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)	+
	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	+
	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	+
Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости	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.)	+
	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	+
	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	+
Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
1 раз в полгода	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ	+
	Анализ результатов анкетирования	+

Заключение _____

Члены комиссии:

В. Иванов *ИЗ*

С. Сидоров *СР*

А. Степанов *ТМ*