

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

структурное подразделение

с. Зипуново

«20» апреля 2023 г.

Комиссия в составе:

Клюкиной И.Т., заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания
Ивановой О.И., социальный педагог

Тальдиевой М.В. учителя химии

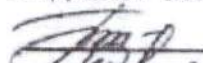



в присутствии зав. производством Ившиной Н.В.

провела проверку организация питания:

| № п.п | Объекты контроля | отметка |
|--|---|---------------|
| 1. Контроль эстетического и санитарного состояния | | |
| 1.1 | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.)) | имеется |
| 1.2 | Раздача (наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние, наличие весов) | соответствует |
| 1.3 | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние) | соответствует |
| 1.4 | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие | соответствует |
| 1.5 | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие | соответствует |
| 2. Контроль процесса накрывания и приема пищи | | |
| 2.1 | Количество перемен для приема пищи учащихся | 3 |
| 2.2 | Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.) | 20 мин |
| 2.3 | Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока) | соблюдается |
| 2.4 | Выдача порций одинакового размера | соответствует |
| 2.5 | Наблюдение классными руководителями процессом приема пищи обучающимися | соответствует |
| 2.6 | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала | соответствует |
| 3. Соблюдение рациона питания | | |
| 3.1 | Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале | да |
| 3.2 | Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 20-дневного меню | соответствует |
| 3.3 | Отсутствие в основном и дополнительном | Не |

| | | |
|---|---|---------------|
| | питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании | применимо |
| 3.4 | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи | 1/3 |
| 4. Обеспечение питьевого режима | | |
| 4.1 | Использование бутилированной воды | |
| 4.2 | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня | да |
| 4.3 | Обеспечение достаточного количества чистой посуды | да |
| 4.4 | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды | да |
| 4.6 | Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды | да |
| 5. Полнота и своевременность заполнения документации | | |
| 5.1 | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | заполнен |
| 5.2 | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | заполнен |
| 5.3 | Журнал бракеража готовой пищевой продукции | заполнен |
| 5.4 | Журнал бракеража скоропортящейся продукции | заполнен |
| 5.5 | Проведение дополнительной витаминации (С- витаминация) | заполнен |
| 5.6 | Журнал контроля проведения генеральных уборок | заполнен |
| 5.7 | Журнал контроля работы рециркулятора | заполнен |
| 5.8 | График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены) | соответствует |
| 6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья | | |
| 6.3 | Контроль качества поступающих продуктов условий их хранения и сроков реализации | выполняются |
| 6.4 | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально | да |

Подписи членов комиссии:

 Клюкина И.Т.
 Иванова О.И.
 Тальдиева М.В.
 Ившина Н.В.