

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

корпус № 2 (ул. Азина, 1/1)

«08» 02 2023 г.

Комиссия в составе:

Басовой Е.В., заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания

Шубина А.А., медицинский работник

Вяткиной Ю.А., социальный педагог

Раимову Э.Ф., зам. директора

Вершинину Д.С., зам. директора по ВР


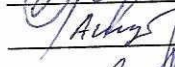
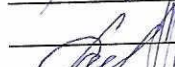
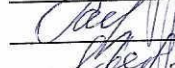

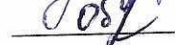
в присутствии зав. производством Обуховой Н.А.

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.)) | В наличии |
| 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) | без замечаний |
| 1.4 | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие | без замечаний |
| 1.5 | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие | без замечаний |
| 2. Контроль процесса накрывания и приема пищи | | |
| 2.1 | Количество перемен для приема пищи учащихся | 5 |
| 2.2 | Продолжительность перемен для приема пищи (20мин.) | 20 минут |
| 2.3 | Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока) | без замечаний |
| 2.4 | Выдача порций одинакового размера | соответствует |
| 2.5 | Наблюдение классными руководителями процессом приема пищи обучающимися | наблюдение проводится |
| 2.6 | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала | комплексные процедуры |
| 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 питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании | Замечаний отсутствуют |
| 3.4 | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи | 1/40 |
| 4. Обеспечение питьевого режима | | |
| 4.1 | Использование бутилированной воды | да |
| 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 | да |

| | | |
|---|--|---------------------------|
| | использованной посуды | |
| 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 пищевой продукции | заполнен |
| 5.5 | Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация) | проводится |
| 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) | есть |
| 6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья | | |
| 6.3 | Контроль качества поступающих продуктов условий их хранения и сроков реализации | заполнен соответствует |
| 6.4 | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально | заполнен |

Подписи членов комиссии:

 Басова Е.В.
 Шубин А.А.
 Вяткина Ю.А.
 Раимова Э.Ф.
 Вершинина Д.С.
 Обухова Н.А.