

**Акт проверки питания  
(административный контроль)**

корпус № 1 (ул. Советская, 2а)

« 10 » 04 2013 г.

Комиссия в составе:

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

Шубникова А.А., медицинский работник

Вяткиной Ю.А., социальный педагог

Раимову Э.Ф., зам. директора

Вершинину Д.С., зам. директора по ВР

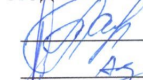




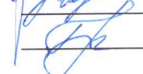
в присутствии зав. производством Килиной М.Г.

провела проверку организация питания:

№ п.п	Объекты контроля	отметка
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.))	соответствует
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
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>		
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)	соблюдается
2.4	Выдача порций одинакового размера	соответствует
2.5	Наблюдение классными руководителями процессом приема пищи обучающимися	наблюдает
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	соответствует фактич.
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	имеется
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	не присутствуют
3.4	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1/4
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
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	<i>имеются</i>
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
5.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>заполнен</i>
5.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>заполнен</i>
5.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>заполнен</i>
5.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>заполнен</i>
5.5	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	<i>проводится</i>
5.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>ведется</i>
5.7	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>ведется</i>
5.8	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	<i>проводится</i>
<b>6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
6.3	Контроль качества поступающих продуктовоусловий их хранения и сроков реализации	<i>учитывается</i>
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	<i>да</i>

Подписи членов комиссии:

 Басова Е.В.  
 Шубников А.А.  
 Вяткина Ю.А.  
 Раимова Э.Ф.  
 Вершинина Д.С.  
 Килина М.Г.