

**Акт проверки питания  
(административный контроль)**

корпус № 2 (ул. Азина, 1/1)

« 16 » 04 20 25 г.

Комиссия в составе:

Басовой Е.В., заместитель директора по УВР

Раимовой Э.Ф., зам. директора

Тиуновой Д.С., зам. директора по ВР

Шубникова А.А., медицинский работник

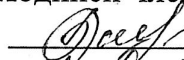
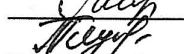
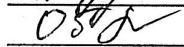
в присутствии зав. производством Обуховой Н.А.

провела проверку организации питания:

| №<br>п.п                                                    | Объекты контроля                                                                                                                                                | отметка              |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>    |                                                                                                                                                                 |                      |
| 1.1                                                         | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук)                                                                                                   | <i>имеется</i>       |
| 1.2                                                         | Раздача (наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние, наличие весов)                                                            | <i>имеется</i>       |
| 1.3                                                         | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)                                                                                | <i>соответствует</i> |
| 1.4                                                         | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие                                                                                                                      | <i>соответствует</i> |
| 1.5                                                         | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие                                                                                                                      | <i>соответствует</i> |
| <b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>        |                                                                                                                                                                 |                      |
| 2.1                                                         | Количество перемен для приема пищи учащихся                                                                                                                     | <i>3</i>             |
| 2.2                                                         | Продолжительность перемен для приема пищи (20мин.)                                                                                                              | <i>20 мин</i>        |
| 2.3                                                         | Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)             | <i>соблюдается</i>   |
| 2.4                                                         | Выдача порций одинакового размера                                                                                                                               | <i>соблюдается</i>   |
| 2.5                                                         | Наблюдение классными руководителями процессом приема пищи обучающимися                                                                                          | <i>соблюдается</i>   |
| 2.6                                                         | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала                                                                                                         | <i>проводится</i>    |
| <b>3. Соблюдение рациона питания</b>                        |                                                                                                                                                                 |                      |
| 3.1                                                         | Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале                                                                           | <i>имеется</i>       |
| 3.2                                                         | Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню | <i>соответствует</i> |
| 3.3                                                         | Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании                                                                  | <i>высвечивает</i>   |
| 3.4                                                         | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи                                                                                                                   | <i>1/3</i>           |
| <b>4. Обеспечение питьевого режима</b>                      |                                                                                                                                                                 |                      |
| 4.1                                                         | Использование питьевого фонтанчика                                                                                                                              | <i>+</i>             |
| 4.2                                                         | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня                                                                                     | <i>имеется</i>       |
| <b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b> |                                                                                                                                                                 |                      |
| 5.1                                                         | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования                                                                                                    | <i>+</i>             |
| 5.2                                                         | Журнал учета температуры и влажности в складских                                                                                                                | <i>+</i>             |

|                                                                         |                                                                                                                                          |   |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                         | помещениях                                                                                                                               |   |
| 5.3                                                                     | Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                                                                               | + |
| 5.4                                                                     | Журнал бракеража скоропортящейся 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 приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)     | + |
| <b>6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b> |                                                                                                                                          |   |
| 6.3                                                                     | Контроль качества поступающих продуктов, условий их хранения и сроков реализации                                                         | + |
| 6.4                                                                     | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально | + |

Подписи членов комиссии:

 Басова Е.В.  
 Шубников А.А.  
 Раймова Э.Ф.  
 Тиунова Д.С.  
 Обухова Н.А.