

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

корпус № 1 (ул. Советская, 2а)

« 18 » 03 20 25 г.

Комиссия в составе:

Басовой Е.В., заместитель директора по УВР

Шубникова А.А., медицинский работник

Раимовой Э.Ф., зам. директора

Тиуновой Д.С., зам. директора по ВР

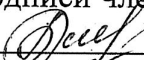
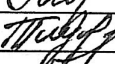
в присутствии зав. производством Килиной М.Г.

провела проверку организации питания:

№ п.п	Объекты контроля	отметка
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук)	имеется
1.2	Раздача (наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние, наличие весов)	имеется
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	2
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20мин.)	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	наблюдается
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	соблюдается
3. Соблюдение рациона питания		
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 10-дневного меню	соответствует
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствует
3.4	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1/4
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование питьевого фонтанчика	+
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+

5.2	Журнал учета температуры и влажности в складских 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)	+
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
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.
 Раимова Э.Ф.
 Тиунова Д.С.
 Килина М.Г.