

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

корпус № 2 (ул. Азина, 1/1)

«21» 02 2025 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

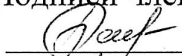
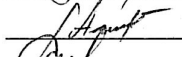
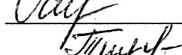
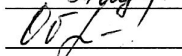
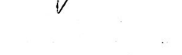
в присутствии зав. производством Обуховой Н.А.

провела проверку организации питания:

№ п.п	Объекты контроля	отметка
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
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>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	<i>3</i>
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20мин.)	<i>до 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>наблюдение верно</i>
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>соблюдается</i>
3. Соблюдение рациона питания		
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>отсутствует</i>
3.4	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>1/3</i>
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование питьевого фонтанчика	<i>+</i>
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>обеспечен</i>
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
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)	соблюдается
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.3	Контроль качества поступающих продуктов, условий их хранения и сроков реализации	соблюдается
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	имеется

Подписи членов комиссии:

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