

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

корпус № 1 (ул. Советская, 2а)

«19» 09 2024 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 организация 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)	удовлетворен
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	без сколов
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	чистые
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	соблюдается
2.5	Наблюдение классными руководителями процессом приема пищи обучающимися	наблюдение ведется
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	проводится
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	соответствуют
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	имеется
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	имеется
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1	Журнал учета температурного режима холодильного	ведется

	оборудования	
5.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ведется
5.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	ведется
5.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	ведется
5.5	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	выполняется
5.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	ведется
5.7	Журнал контроля работы рециркулятора	ведется
5.8	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	имеется
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	есть договор

Подписи членов комиссии:

Е.В. Басова Басова Е.В.
А.А. Шубников Шубников А.А.
Э.Ф. Раимова Раимова Э.Ф.
Д.С. Тиунова Тиунова Д.С.
М.Г. Килина Килина М.Г.