

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

МБОУ ООШ № 12 с. Зипуново

«28» 01 2026 г.

Комиссия в составе:

Клюкина И.Т. – заместитель директора по УВР

Поварницына Т.В. – старший воспитатель

Дошкольные группы:

Котова С.Н. – воспитатель

Пьянкова Н.В. – воспитатель

в присутствии зав. производством Первушиной Н.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 (2 шт.))	имеется
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
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	3
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	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	соответствует
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	соответствует
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	да
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 применимо
3.4	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1/3
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование бутилированной воды	
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 использованной посуды	да
4.6	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	да
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	заполнен
5.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	заполнен
5.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	заполнен
5.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	заполнен
5.5	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	заполнен
5.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	заполнен
5.7	Журнал контроля работы рециркулятора	заполнен
5.8	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	соответствует
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.3	Контроль качества поступающих продуктов условий их хранения и сроков реализации	выполняются
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	да

Подписи членов комиссии:

 Клюкина И.Т.
 Поварницына Т.В.
 Котова С.Н.
 Пьянкова Н.В.