

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №12»

Акт проверки питания
(административный контроль)

г. Чайковский, ул. Советская, 2а

« 24 » 01 20 26 г.

Комиссия в составе:

Костиной Т.В., и.о. директора

Глушковой О.О., заместителя директора по ВР, ответственный за организацию питания

Басовой Е.В., заместитель директора по УВР

Ескиной О.А., заместителя директора

Шубникова А.А., медицинский работник

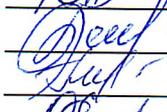
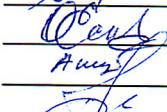
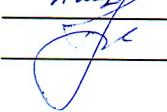
в присутствии зав. производством Килиной М.Г.

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 (2 шт.))	да
1.2	Раздача (наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние, наличие весов)	да
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	да
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	да
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	да
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	да
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20мин.)	да
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	да
2.4	Выдача порций одинакового размера	да
2.5	Наблюдение классными руководителями процессом приема пищи обучающимися	да
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	да
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 70-дневного меню	да
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании	

	продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	да
3.4	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	да
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование питьевого фонтанчика	да
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	да
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:

 Костина Т.В.
 Басова Е.В.
 Глушкова О.О.
 Ескина О.А.
 Шубников А.А.
 Килина М.Г.