

**Акт проверки питания
(административный контроль)
Основная школа**

27.02.2023г

Комиссия в составе:

Жуковой О. И., заместитель директора, ответственный за организацию питания

Шульгиной О. В., медицинский работник

Меркуловой И. Ю., социальный педагог

в присутствии зав. производством Меркулова А.С.

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.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	в наличии
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	соответствует
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	без замечаний
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	без замечаний
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	без замечаний
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	5
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	20
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	без замечаний
2.4	Выдача порций одинакового размера	соответствует
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	кл. руководит. наб. учащим.

2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>в соответствии с графиком</i>
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	<i>в наличии</i>
3.2	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 20-дневного меню	<i>соответствует</i>
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	<i>запрещенные продукты отсутствуют</i>
3.4	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>1/4</i>
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование бутилированной воды	<i>да</i>
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>обеспечено</i>
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	<i>обеспечено</i>
4.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>в наличии</i>
4.6	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	<i>имеются</i>
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>заполнен</i>
5.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>заполнен</i>
5.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>заполнен</i>
5.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>заполнен</i>
5.5	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	<i>проводится</i>

5.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>в наличии записки</i>
5.7	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>в наличии записки</i>
5.8	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	<i>имеется</i>
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.3	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	<i>условия хранения и сроки реализации соблюдаются</i>
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	<i>да, акты</i>

Подписи членов комиссии:

Жукова О. И. *О.И. Жукова*

Шульгина О. В. *О.В. Шульгина*

Меркулова И. Ю. *И.Ю. Меркулова*