

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

29.11.2023 г

Комиссия в составе:

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

Алексеева Г. Н., медицинский работник

Меркуловой И. Ю., социальный педагог

в присутствии зав. производством _____

провела проверку организации питания:

№ п.п	Объекты контроля	отметка
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	соотв
1.2	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	да
1.3	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	да
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	6
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	соотв
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 за процессом приема пищи обучающимися	да
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	проводится
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Наличие примерного 20-дневного, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы	да

3.2	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	да
3.3	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	имеется
3.4	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	да
3.5	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 20-дневного меню	да
3.6	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствуют
3.7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	5 кг
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование бутилированной воды	да
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	да
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	да
4.4	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	да
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
5.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	имеется
5.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	имеется
5.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	имеется
5.5	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	имеется

5.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>имеется</i>
5.7	Журнал контроля работы рециркулятора	<i>имеется</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>соблюд.</i>
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	
7. Локальные и распорядительные акты учреждения		
7.1	Положение об организации питания в школе	
7.2	Положение о бракеражной комиссии	
7.3	Положение об общественной комиссии	
7.4	Приказ об утверждении режима работы учреждения, графика питания учащихся, режима работы пищеблока, о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на сайте	
7.5	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	
7.6	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
7.7	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
7.8	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	

8. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
8.1	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	<i>в наличии</i>
8.2	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	<i>в наличии</i>
8.4	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>размещено</i>

Подписи членов комиссии:

Жукова О. И. *[подпись]*
 Алексеева Г. Н. *[подпись]*
 Меркулова И. Ю. *[подпись]*