

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

Срок проведения 21.05

Комиссия: Валиятова Л.Ю., Логунова С.Л., Девятов М.Н., Чугайнова А.В.

в присутствии зав.производством Гуржовой А.С.

провела проверку организации питания:

№ п/п	Объекты контроля	оценка
1.Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона(наличие горячей воды,мыла,сушилок для рук(2шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние	в наличии, в рабочем состоянии. соблюдено в соответствии с требованиями. в наличии, в соответствии с требованиями.
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние	
1.3	Обеденный зал(эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
1.4	Тарелки без сколов и трещин, сухие. Чистые	
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
2.Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	8 соблюдено соблюдается
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи учащихся(20 мин.)	
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	
2.4	Выдача порций одинакового размера	соблюдено
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	соблюдено

2.6	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала(после каждого приема пищи),влажная уборка зала(после каждой смены)	<i>в наличии, соблюдается</i>
3. Прием и хранение пищевых продуктов и производственного сырья		
3.1	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	<i>ведется</i>
3.2	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	<i>заключен, проводятся</i>
4. Соблюдение рациона питания		
4.1	Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы	<i>в наличии</i>
4.2	Наличие индивидуального меню для детей , нуждающихся в специализированном питании	<i>нет (не требуется)</i>
4.3	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, в наличии в обеденном зале	<i>в наличии</i>
4.4	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	<i>отсутствует</i>
4.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>минимальное</i>
5. Обеспечение питьевого режима		
5.1	Использование бутилированной воды	<i>используется</i>
5.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение учебного дня и наличие для этого чистой посуды	<i>обеспечено</i>
5.3	Имеются ли документы , подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	<i>в наличии</i>
6. Полнота и своевременность заполнения документации		

6.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	в наличии, ведётся
6.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	в наличии, ведётся
6.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	в наличии, ведётся
6.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	в наличии, ведётся
6.5	Журнал контроля проведения генеральных уборок	в наличии, ведётся
6.6	Журнал контроля рециркулятора	в наличии, ведётся
6.7	График уборки	в наличии, заточен.

Валиятова Л.Ю.



Логунова С.Л.



Девятков М.Н.



Чугайнова А.В.



**Акт проверки питания
(административный контроль)**

Срок проведения 21.05.2015г.

Комиссия: Валятова Л.Ю., Логунова С.Л., Девятков М.Н., Чугайнова А.В.

в присутствии зав.производством

провела проверку организации питания:

Курочкин В.И.

№ п/п	Объекты контроля	оценка
1.Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона(наличие горячей воды,мыла,сушилок для рук(2шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние	<i>в наличии</i> <i>соблюдается</i> <i>в соотв-ии с требованиями</i> <i>в наличии, соблюдено</i>
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние	
1.3	Обеденный зал(эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
1.4	Тарелки без сколов и трещин, сухие. Чистые	
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
2.Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	<i>8</i> <i>соблюдается</i> <i>соблюдается</i>
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи учащихся(20 мин.)	
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	
2.4	Выдача порций одинакового размера	<i>соблюдается</i>
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>соблюдается</i>

2.6	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала(после каждого приема пищи),влажная уборка зала(после каждой смены)	<i>в наличии, ведутся</i>
3. Прием и хранение пищевых продуктов и производственного сырья		
3.1	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	<i>ведутся</i>
3.2	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	<i>заключен, ведутся.</i>
4. Соблюдение рациона питания		
4.1	Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы	<i>в наличии</i>
4.2	Наличие индивидуального меню для детей , нуждающихся в специализированном питании	<i>нет / нет таких детей)</i>
4.3	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, в наличии в обеденном зале	<i>в наличии</i>
4.4	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	<i>отсутствуют</i>
4.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>много.</i>
5. Обеспечение питьевого режима		
5.1	Использование бутилированной воды	<i>в наличии</i>
5.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение учебного дня и наличие для этого чистой посуды	<i>обеспечено</i>
5.3	Имеются ли документы , подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	<i>в наличии</i>
6. Полнота и своевременность заполнения документации		

6.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	в наличии, ведется
6.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	в наличии, ведется
6.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	в наличии, ведется
6.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	в наличии, ведется
6.5	Журнал контроля проведения генеральных уборок	в наличии, ведется
6.6	Журнал контроля рециркулятора	в наличии, ведется
6.7	График уборки	в наличии, затемнен

Валиятова Л.Ю.

Вал

Логунова С.Л.

Лог

Девятков М.Н.

МН

Чугайнова А.В.

Чуг

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

Срок проведения 21.05.2015г.

Комиссия: Валятова Л.Ю., Логунова С.Л., Девятков М.Н., Чугайнова А.В.

в присутствии зав.производством Лопатова Н.Ю.

провела проверку организации питания:

№ п/п	Объекты контроля	оценка
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, в рабочем состоянии
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	обеспечено
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	чисто, аккуратно,
1.4	Тарелки без сколов и трещин, сухие. Чистые	обеспечено всем
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	необходимыми
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	5
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи учащихся (20 мин.)	соответствует
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	соответствует
2.4	Выдача порций одинакового размера	соответствует
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	ведется

2.6	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала(после каждого приема пищи), влажная уборка зала(после каждой смены)	в наличии
3. Прием и хранение пищевых продуктов и производственного сырья		
3.1	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	ведётся
3.2	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	договорен, проводится
4. Соблюдение рациона питания		
4.1	Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы	в наличии
4.2	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании	нет / нет необходимости)
4.3	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, в наличии в обеденном зале	в наличии
4.4	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствуют
4.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	минимальные
5. Обеспечение питьевого режима		
5.1	Использование бутилированной воды	используется
5.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение учебного дня и наличие для этого чистой посуды	обеспечено
5.3	Имеются ли документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	в наличии
6. Полнота и своевременность заполнения документации		

6.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	в наличии, ведется
6.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	в наличии, ведется
6.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	в наличии, ведется
6.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	в наличии, ведется
6.5	Журнал контроля проведения генеральных уборок	в наличии, ведется
6.6	Журнал контроля рециркулятора	в наличии, ведется
6.7	График уборки	в наличии, заполнен.

Валиятова Л.Ю.

Логунова С.Л.

Девятков М.Н.

Чугайнова А.В.
