

Акт проверки питания (административный контроль)

Срок проведения 12.11.2025г.

Комиссия:

Климова З.Ф., Логина С.А., Романов М.Н., Усманова А.В.

в присутствии зав.производством Жуковской В.Р.
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 соответствии с требованиями в наличии в соответствии с требованиями без сколов и трещин, в кессон и кассе соответствует
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	4 соблюдено соблюдено
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)	в наличии, соблюдается
-----	--	---------------------------

3. Прием и хранение пищевых продуктов и производственного сырья

3.1	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	ведется
3.2	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	в наличии, проводятся

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	в наличии
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	нет

5. Обеспечение питьевого режима

5.1	Использование бутилированной воды	в наличии
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
6.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	в наличии
6.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	в наличии
6.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	в наличии
6.5	Журнал контроля проведения генеральных уборок	в наличии
6.6	Журнал контроля рециркулятора	в наличии
6.7	График уборки	в наличии, соблюдается

Раимова Э.Ф.

Логунова С.Л.

Девятков М.Н.

Чугайнова А.В.



