

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

Срок проведения 27.01.2024г.

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

в присутствии зав.производством Торжковой А.С., Журиной В.П., Мамтовой Н.В.
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	<i>в наличии, в соответствии с требованиями</i>
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние	<i>в наличии</i>
1.3	Обеденный зал(эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>соответствует требованиям</i>
1.4	Тарелки без сколов и трещин, сухие. Чистые	<i>в наличии в количестве и кат.</i>
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>в наличии</i>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	<i>7</i>
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи учащихся(20 мин.)	<i>соответствует</i>
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	<i>да</i>
2.4	Выдача порций одинакового размера	<i>соответствует</i>
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>ведется</i>

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>ведётся</i>
3.2	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	<i>заключен</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 данного меню из-за отсутствия</i>
4.3	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, в наличии в обеденном зале	<i>данной катег. учредит-а 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>не более 10%</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	<i>begin</i>
6.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>begin</i>
6.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>begin</i>
6.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>begin</i>
6.5	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>begin</i>
6.6	Журнал контроля рециркулятора	<i>begin</i>
6.7	График уборки	<i>begin</i>

Голева Е.Ю.

Е.Ю.

Логунова С.Л.

С.Л.

Девятков М.Н.

М.Н.

Чугайнова А.В.

А.В.