

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

Срок проведения 23.01.2023

Комиссия: Голева Е.Ю., Кислицина Т.Н., Лагунова С.Л.

в присутствии зав.производством Кочетов О.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)	в соответ-ии с требованиями
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	все в соответ-ии с требованиями.
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	соответствует
1.4	Тарелки без сколов и трещин, сухие. Чистые	чистые, без трещин и сколов
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	чистые, сухие
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	7
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи учащихся (20 мин.)	да
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

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>да</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>соответствует</i>
4.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>не большое количество</i>
5. Обеспечение питьевого режима		
5.1	Использование бутилированной воды	<i>да</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>да</i>
6. Полнота и своевременность заполнения документации		
6.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>ведется</i>

6.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ведётся
6.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	ведётся
6.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	ведётся
6.5	Журнал контроля проведения генеральных уборок	ведётся
6.6	Журнал контроля рециркулятора	ведётся
6.7	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала(после каждого приема пищи),влажная уборка зала(после каждой смены)	есть, проводится.

Голева Е.Ю.,

Кислицина Т.Н.

Лагунова С.Л.
