

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

Срок проведения май

Комиссия: Голева Е.Ю., Кислицина Т.Н., Девятова М.А.


в присутствии зав.производством Жинной М.Т.

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

2.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>ведётся, в кабинете</i>
2.7	Журнал контроля рециркулятора	<i>ведётся, в кабинете</i>
2.8	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала(после каждого приема пищи), влажная уборка зала(после каждой смены)	<i>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>соблюдается</i>
3.2	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	<i>заключен, проводится</i>

Голева Е.Ю.,



Кислицина Т.Н.



Девятова М.А.

