

**Акт проверки питания
(административный контроль)**

Срок проведения 21.09.2022 г.

Комиссия: Голева Е.Ю., Кислицина Т.Н., Климовских Н.Д.

в присутствии зав.производством Климовских Н.Д.

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 соответствии с требованиями
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	соответствует
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	оформление и сервировка соответствует
1.4	Тарелки без сколов и трещин, сухие. Чистые	соответствует требованиям
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	да
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	соблюдено

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>применяется</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 такого меню</i>
4.3	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, в наличии в обеденном зале	<i>согласовано</i>
4.4	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	<i>нет запрещенных продуктов</i>
4.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>не много</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>обеспечены</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>ведется</i>

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

Голева Е.Ю.,

ЕЮ

Кислицина Т.Н.

ТН

Климовских Н.Д.

НД

