

**Акт проверки питания  
(административный контроль)**

Срок проведения 27.04.2022

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

в присутствии зав.производством Турецкой А., Андрюшковой Е.С.  
провела проверку организации питания:

№ п/п	Объекты контроля	оценка
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>все в наличии в соответствии с требованиями.</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>соответствует</i>
1.4	Тарелки без сколов и трещин, сухие. Чистые	<i>чистые, без сколов</i>
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>в наличии, чистые</i>
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	<i>7</i>
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи учащихся (20 мин.)	<i>да</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>да</i>
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>да</i>

2.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	ведётся
2.7	Журнал контроля рециркулятора	ведётся
2.8	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала(после каждого приема пищи),влажная уборка зала(после каждой смены)	в наличии, соблюдается
<b>3. Прием и хранение пищевых продуктов и производственного сырья</b>		
3.1	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	в соотв-ии с треб-ми, установленными в законе
3.2	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	договор подписан, работы проводятся
<b>4. Соблюдение рациона питания</b>		
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	нет таких детей
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	не много
<b>5. Обеспечение питьевого режима</b>		
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, в наличии

5.3	Имеются ли документы , подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	в наличии, учет в "Меридиан" ведут
<b>6. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
6.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	в наличии, заполнен
6.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	в наличии, заполнен
6.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	в наличии, заполнен
6.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	в наличии, заполнен
6.5	Журнал контроля проведения генеральных уборок	в наличии, заполнен
6.6	Журнал контроля рециркулятора	в наличии, заполнен
6.7	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала(после каждого приема пищи), влажная уборка зала(после каждой смены)	в наличии, соблюдается.

Голева Е.Ю.,

\_\_\_\_\_

Кислицина Т.Н.

\_\_\_\_\_

Логунова С.Л.

\_\_\_\_\_

