

**Акт проверки питания  
(административный контроль)**

Срок проведения 08.05.2024г.

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

в присутствии зав.производством Курбанов А.С., Курбанов В.Т., Кашапов И.О.  
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)	в наличии в рабочем состоянии
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	в наличии ведётся
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	в соответствии с нормами
1.4	Тарелки без сколов и трещин, сухие. Чистые	в наличии, соответствует
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	в наличии
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	8 (2)
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи учащихся (20 мин.)	соблюдено
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	соблюдено
2.4	Выдача порций одинакового размера	соответствует
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	ведётся

2.6	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала(после каждого приема пищи),влажная уборка зала(после каждой смены)	<i>в наличии ведётся</i>
<b>3. Прием и хранение пищевых продуктов и производственного сырья</b>		
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>заключены</i>
<b>4. Соблюдение рациона питания</b>		
4.1	Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы	<i>в наличии соответствует</i>
4.2	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании	<i>нет таких детей</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>в соответствии с требованиями</i>
4.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>минимальный</i>
<b>5. Обеспечение питьевого режима</b>		
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>
<b>6. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		

6.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	в наличии, ведётся
6.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	в наличии, ведётся
6.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	в наличии, ведётся
6.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	в наличии, ведётся
6.5	Журнал контроля проведения генеральных уборок	в наличии, ведётся
6.6	Журнал контроля рециркулятора	в наличии, ведётся
6.7	График уборки	в наличии, соблюдён.

Валиятова Л.Ю.

Логунова С.Л.

Девятков М.Н.

Чугайнова А.В.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_