

Акт проверки питания  
(административный контроль)

*Губинский*  
*И.В.*

Комиссия в составе:

*Губинский И.В.*

*Каминский Т.И.*

*Дубинский И.А.*

в присутствии зав. производством *Каминский И.А.*

проведена проверка организации питания:

№ п/п	Объекты контроля	Отметка
<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>имеется</i>
1.2	Раздача (закрывается стеклом, наличие контрольных бланков, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>соблюдается</i>
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>соответствует требованиям</i>
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>в наличии в кухне</i>
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
<b>2. Контроль процесса накрытия и приема пищи</b>		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	<i>2</i>
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (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>соблюдается, в наличии</i>
2.4	Выдача порции одинакового размера	<i>соблюдается</i>
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>есть</i>

5.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии
5.7	Журнал контроля работы рециркулятора	В наличии
5.8	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	соблюдается
<b>6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
6.3	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	соблюдается
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	да соблюдается

Члены комиссии:

Тихова Е.Ю.  
Клишинецкая Т.И.  
Резаева И.А.

Р.  
Т.  
И.