

Акт проверки питания
(административный контроль)

март 2014 г.

Комиссия в составе:

Тарда Е.В., Кислицина Т.Н., Рубцова М.А.

в присутствии зав. производством

Жилиной И.С.

провела проверку организации питания:

№ пп	Объекты контроля	отметка
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла; сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>имеется</i>
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных бланков, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>соблюдается</i>
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>соблюдается</i>
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>в наличии</i>
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>в наличии</i>
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	<i>1</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 порций одинакового размера	<i>соблюдается</i>
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>да</i>

