

Акт проверки №6
административного производственного контроля за качеством продуктов
питания и услуги по организации питания обучающихся

07.02.2024 г.

дата

Комиссия в составе:

Председатель – Косолапова Е.Г., директор школы

Члены комиссии:

- Чугайнова Е.А. – социальный педагог, ответственная за организацию питания;
- Мартянова Н.Ю. - медицинский работник;
- Тарасов А.Б. – заведующий хозяйством

Составили настоящий акт о том, что 07.02.2024 г. проведена проверка согласно плану административного контроля проверка организации питания в столовой на предмет: контроль эстетического и санитарного состояния, контроль процесса накрывания и приема пищи, соблюдение рациона питания, обеспечение питьевого режима, обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении, изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания в здании по адресу: г.Пермь, ул.Сивкова, 36

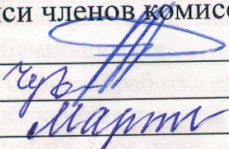
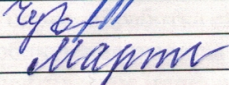
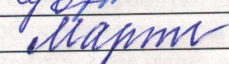
№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля: 1-имеется, 0 -отсутствует
1.	Контроль эстетического и санитарного состояния	
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1
2.	Контроль процесса накрывания и приема пищи	
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 /2 смены	5
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 минут)	1
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	1
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1
3.	Соблюдение рациона питания	
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1

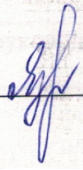
3.5.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного – 24-дневного меню	1
3.6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	1
3.7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	1
4.	Обеспечение питьевого режима	
4.1.	использование бутилированной воды, кипяченной воды либо наличие питьевых фонтанчиков	фонтан
4.2.	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	1
4.3.	обеспечение достаточного количества чистой посуды	—
4.4.	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	—
4.5.	замена кипяченой воды каждые 3 часа	—
5.	Полнота и своевременность заполнения документации	
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	1
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	1
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	1
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	1
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	1
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	—
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	—
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды <i>фильтр фонтан</i>	1
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	1
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	1
10.	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1
11.	Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания	
11.2.	Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания	1

Управленческое решение по результатам проверки:

продолжить работу пищеблока

Председатель комиссии:  /Косолапова Е.Г./

Подписи членов комиссии:
 /Тарасов А.Б./
 /Чугайнова Е.А./
 /Мартьянова Н.Ю./

Ознакомлен, копию акта получил  /Язева Н.А./