

**Акт проверки  
административного производственного контроля за качеством продуктов питания и  
услуги по организации питания обучающихся**

09.03.2022 г.

дата

Комиссия в составе:

Председатель – Косолапова Е.Г., директор школы

Члены комиссии:

- Симановская К.Г. – заместитель директора по ВР, курирующий вопросы организации питания;
- Чугайнова Е.А. – социальный педагог, ответственная за организацию питания
- Мартыанова Наталья Юрьевна - медицинский работник
- Москотин О.В. – заведующий хозяйством

Составили настоящий акт о том, что 09.03.2022 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, обеспечение питьевого режима, локальные и распорядительные акты учреждения, обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении в здании по адресу: г.Пермь, ул.Сивкова, 3б

№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля: 1-имеется, 0 - отсутствует
1	2	3
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.	Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	1
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
2.7.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 /2 смены	1
3.	Соблюдение рациона питания	




1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1
3.2	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню	1
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	1
3.4	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	1
3.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
4.	Обеспечение питьевого режима	
4.1.	наличие питьевых фонтанчиков	1
4.2.	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	1
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	1
5.	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
5.1	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1
6.	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	
6.1	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	1
6.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	1
6.3	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	1
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	1

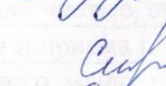
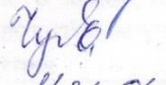

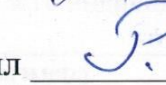
Управленческое решение по результатам проверки:

1. Принято решение о возможности работы пищеблока.

Председатель комиссии

 /Косолапова Е.Г./

Подписи членов комиссии:

 Симаповская К.Г.  
 Чугайнова Е.А.  
 Март'янова Н.Ю.  
 Москотин О.В.

Ознакомлен, копию акта получил

 /Захарова Р.М./