



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

13.10.2021 г.

дата

Комиссия в составе:

Председатель – Косолапова Е.Г., директор школы

Члены комиссии:

- Симановская К.Г. – заместитель директора по ВР, курирующий вопросы организации питания;
- Селиванова Н.С. - социальный педагог, ответственная за организацию питания ;
- Надымова М.Н. – учитель начальных классов, ответственная за организацию питания;
- Бобылева Марина Михайловна - фельдшер;
- Семушина А.Г. - заместитель директора по АХЧ

Составили настоящий акт о том, что 13.10.2021 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.Льва Толстого, 12


№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля: 1-имеется, 0 - отсутствует
1	2	3
1. Соблюдение рациона питания		
1.1	Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	1
1.1	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки от лечащего врача)	0 (нет заявлений)
1.2	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1
1.3	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню	1
1.4	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	1
1.5	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности,	1

	цвет, вкус, запах, консистенция)	
1.6	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Норма
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
2.1.	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
2.2.	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
2.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	1
2.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	1
3. Локальные и распорядительные акты учреждения		
3.1	Гигиенический журнал (сотрудники)	1
3.2	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	1
3.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	1
3.4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	1
3.5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	1
3.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1
3.7	Журнал контроля закладки продуктов	1
3.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1
3.9	Журнал контроля замены кипяченой воды	1
3.10	Журнал контроля работы рециркулятора	1


Управленческое решение по результатам проверки:

1. Принято решение о возможности работы пищеблока.

Подписи членов комиссии:

 А.П. Симановская К.У.
Директор школы

 Н.С. Косолапова

 /Косолапова Е.Г./

Ознакомлен, копию акта получил _____