

**Акт проверки №7
административного производственного контроля за качеством продуктов
питания и услуги по организации питания обучающихся**

15.03.2023 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;
- Семушина А.Г. – заместитель директора по АХЧ

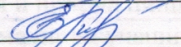
Составили настоящий акт о том, что 15.03.2023 г. проведена проверка согласно плану административного контроля проверка организации питания в столовой на предмет: контроль эстетического и санитарного состояния, контроль процесса накрывания и приема пищи, соблюдение рациона питания, обеспечение питьевого режима, полнота и своевременность заполнения документации, 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, 3б

№ 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	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
3.	Соблюдение рациона питания	

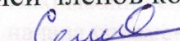
3.1.	Наличие примерного 10-дневного – 12-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	1
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки от лечащего врача)	1
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1
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 – 12-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
3.8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1
4.	Обеспечение питьевого режима	
4.1.	использование бутилированной воды, кипяченой воды либо наличие питьевых фонтанчиков	фонтанчик
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	-
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	1
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1

Управленческое решение по результатам проверки:

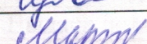
проводить работу пищеблока

Председатель комиссии:  /Косолапова Е.Г./

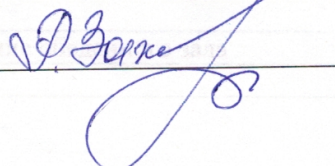
Подписи членов комиссии:

 /Семущина А.Г./

 /Чугайнова Е.А./

 /Мартьянова Н.Ю./

Ознакомлен, копию акта получил



/Захарова Р.М./