

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

29.12.2021 г.

дата

Комиссия в составе:

Председатель – Косолапова Е.Г., директор школы

Члены комиссии:

- Симановская К.Г. – заместитель директора по ВР, курирующий вопросы организации питания;
- 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 29.11.2021 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.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
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1
2.	Контроль процесса накрывания и приема пищи	
3.1.	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	1

	работников пищеблока)	
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 меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	1
3.2	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1
3.3	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1
3.4	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню	1
3.5	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	1
3.6	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	1

Управленческое решение по результатам проверки:

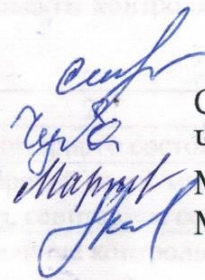
1. Принято решение о возможности работы пищеблока.
2. Ежедневное меню соответствует 3 дню 12-дневного меню 2 вариант, согласованное руководителем, размещенному на сайте школы.

Председатель комиссии



/Косолапова Е.Г./

Подписи членов комиссии:



Симановская К.Г.

Чугайнова Е.А.

Мартьянова Н.Ю.

Москотин О.В.

Ознакомлен, копию акта получил

/Захарова Р.М./