

АКТ
проверки административной комиссии контроля организации питания от
21 ноября 20*23*г.

№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля
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)	<i>соответствует санит. нормы выполнены</i>
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>имеется</i>
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>соответствует</i>
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>в соответствии</i>
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	<i>4</i>
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	<i>15/20 мин.</i>
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	<i>в соответствии</i>
2.4.	Выдача порций одинакового размера	<i>е</i>
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>е</i>
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>е</i>
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	<i>е</i>
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	<i>е</i>
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	<i>е</i>
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	<i>е</i>

3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	имеются
3.6.	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	в наличии
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	отсутствует
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	имеются
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	имеется
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	имеется
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	имеется
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	недостаток имеется
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	да

Предложения:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Замечания:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Члены комиссии:

1. Сондринская И.А. - заместитель директора ШС
2. Вавченко И.К. - отв. по питанию
3. _____
4. _____
5. _____