

Акт проверки питания
(административный контроль)
МБОУ СОШ № 1 (с. Вассята)

20.12.2024

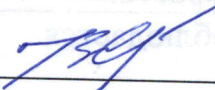
Комиссия в составе:

Власовой О.В., заместителя директора, председателя комиссии;
Батуевой К.А., старшего воспитателя, члена комиссии;
Дурновцевой В.И., учителя музыки, члена комиссии;
Амоновой Н.А., заведующего хозяйством, члена комиссии,
в присутствии повара Воробьевой И.Г. провела проверку организации
питания:

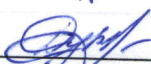
№ п/п	Объекты контроля	Отметка
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Имеется
1.2	Раздача (наличие контрольных блюд, санитарное состояние)	Имеется
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, санитарное состояние)	Соблюдается
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	частично
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся	Четыре
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 минут)	20 минут
2.3	Накрывание сотрудниками организатора питания (за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	Соблюдается
2.4	Выдача порций одинакового размера	В соответствии с возрастом
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи учащимися	Соблюдается
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	По графику
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, размещено в обеденном зале	Имеется
3.2	Блюда фактического питания	Соответствуют

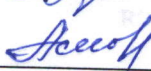
	соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню	
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	Соблюдается
4. Полнота и своевременность заполнения документации		
4.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Имеется
4.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Имеется
4.3	Журнал бракеража готовой продукции	Имеется
4.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Имеется
4.5	Проведение дополнительной витаминизации	Проводится
4.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Имеется
4.7	График уборки, обработка столов, проветривание обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	Имеется
5. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
5.1	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	Осуществляется
5.2	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работа по дезинсекции, дератизации проводится.	Имеется

Подписи членов комиссии:

 О.В. Власова

 К.А. Батуева

 В.И. Дурновцева

 Н.А. Амонова