

**А К Т**  
**по итогам проверки организации и качества питания**  
**столовой МАОУ «Школа-интернат № 85» г. Перми**

г. Пермь

25.10.2021г.

На основании положения об организации питания обучающихся в МАОУ «Школа-интернат №85» г.Перми , и в соответствии с программой административного контроля организации питания 25 октября 2021 года была произведена проверка эстетического и санитарного состояния пищеблока, контроль процесса накрывания и приема пищи, полноты и своевременности заполнения документации, приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья. Мы, нижеподписавшиеся комиссия, в составе: Якимовой Е.Г.(председатель комиссии), Якимова Э.В. (Член комиссии), Филонова И.Н.(член комиссии) и Арманьшина Е.С.(член комиссии), произвели проверку эстетического и санитарного состояния пищеблока, контроль процесса накрывания и приема пищи а так же обеспечение питьевого режима.





В ходе проверки установлено следующее:

№ пп	Позиции проверки	Имеется/не имеется, соответствуют/не соответствуют
1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Соответствует
2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	Соответствует
3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	Содержится надлежащим образом
4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Соответствует
5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Соответствует
6	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 смены	Соответствует
7	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин)	Соответствует
8	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены,	Соответствует

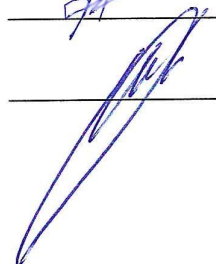
	наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
9	Выдача порций одинакового размера	Соответствует
10	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	Соответствует
11	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	Соответствует
12	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Используется бутилированная вода, установлен кулер
13	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течении всего учебного дня	Соответствует
14	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Соответствует
15	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Соответствует
16	Замена кипяченой воды каждые три часа	Вода бутилированная
17	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	Документы имеются
18	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	График уборки имеется
19	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Журнал ведется
20	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	Соответствует
21	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	Соответствует

**Замечания:** Замечаний по эстетическому и санитарному состоянию пищеблока, контролю процесса накрывания и приема пищи а так же обеспечению питьевого режима, полноты и своевременности заполнения документации, приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья НЕТ.

Состав комиссии:

  
\_\_\_\_ Якимова Е.Г.  
  
\_\_\_\_ Якимова Э.В.  
  
\_\_\_\_ Арманьшина Е.А.  
  
\_\_\_\_ Филонова И.Н.

С актом ознакомлена:  
Заведующая производством

  
\_\_\_\_ Комарова О.С.