

А К Т

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

14.09.2023 года

г. Пермь

На основании Положения об организации питания обучающихся в МАОУ «Школа-интернат № 85» г. Перми, и в соответствии с программой административного контроля организации питания, утвержденной приказом директора МАОУ «Школа-интернат № 85» от 08.09.2023 № 059-01-12-115, была произведена проверка санитарного состояния столовой, процесса накрывания, соблюдения рациона питания, обеспечение питьевого режима, полноты и своевременности заполнения документации, приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В ходе проверки установлено следующее:

№ пп	Позиции проверки	Имеется/не имеется, соответствует/ не соответствует. примечания
1	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюдов, книги отзывов и предложений)	Соответствует, имеется
	Санитарная зона: (наличие мыла, сушилок для рук, санитарное состояние)	Соответствует
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Соответствует
	Приборы из нержавеющей стали	Соответствует
2	Количество перемен для приема пищи обучающихся	Соответствует
	Продолжительность перемен для приема пищи (обед 20 мин)	Соответствует
	Накрывание столов сотрудниками ИП Кондрианенко И.И., наличие СИЗ у работников пищеблока	Соответствует
	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	Соответствует
	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	Соответствует
3	Отсутствие в основном меню питания продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	
	Наличие перспективного, примерного 10-ти дневного и 14-ти дневного меню	Имеется
4	Фактическое меню на текущую дату, согласованного с директором школы-интерната и вывешенного в обеденном зале	Не имеется
	Использование бутилированной воды	Имеется
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде	Имеется
5	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Имеется
	Наличие журнала бракеража готовой продукции	Имеется
	Гигиенический журнал	Имеется
	Журнал контроля работы рециркулятора	Имеется
	Наличие журнала учета температуры и влажности в складских помещениях	Имеется
6	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала	Отсутствует
	Наличие договор на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки	Имеется

Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания:	Имеется
Маркировка	Имеется
Накладная с указанием даты выработки	Имеется
Срок реализации	Имеется
Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Соответствует

Рекомендовано: до 15.09.2023 года устранить замечание по пункту 3, до 23.09.2023 года по пункту 5.

Председатель комиссии
Члены комиссии

Е.Г. Якимова
И.А. Бадина
Е.И. Ахматуллин
И.Н. Филонова