

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

г. Пермь

23.09.2023 года

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	Обеденный зал (сервировка и накрывание столов, оформление, санитарное состояние)	Удовлетворительное
	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
	Отсутствие в основном меню питания продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	
3	Наличие перспективного, примерного 10-ти дневного и 14-ти дневного меню	Имеется
	Фактическое меню на текущую дату, согласованного с директором школы-интерната и вывешенного в обеденном зале	Имеется
4	Использование бутилированной воды	Имеется
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде	Имеется
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Имеется
5	Наличие журнала бракеража готовой продукции	Имеется
	Гигиенический журнал	Имеется
	Журнал контроля работы рециркулятора	Имеется (ведется нерегулярно)
	Наличие журнала учета температуры и влажности в складских помещениях	Имеется
	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала	Имеется
6	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: поставщику услуги до 01.12 2023 года оформить обеденный зал современными рекомендациями по питанию, вести постоянный учет работы времени рециркулятора.

Председатель комиссии

Члены комиссии

Е.Г. Якимова

И.А. Бадина

Е.И. Ахматуллин

И.Н. Филонова