

Акт

проверки организации питания административной комиссией

в МБОУ СОШ № 11

от «12» сентября 2013 г.

иссией в составе:

ст. дир. Волоскиной М.П.
з.в. дир. по УЭР Кузнецовой Е.А.
ст.в. дир. по УЭР Баталовой И.А.

в присутствии зав. производством Черепановой Т.Н.

провела проверку организации питания.

момент проверки установлено:

п/п	Объект контроля	О со тв
1. Контроль санитарного состояния и эстетического вида		
1.1.	Санитарная зона: наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (горячая вода, мыло, сушилки для рук, одноразовые полотенца, санитайзеры, санитарное состояние)	
1.2.	Раздача: наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние	с
1.3.	Обеденный зал: эстетическое оформление, освещение, сервировка столов, санитарное состояние	с
1.4.	Тарелки, без сколов и трещин, чистые, сухие	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали, чистые, сухие	
2. Контроль организации процесса питания		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся	
2.2.	Продолжительность перемен (20 минут)	
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало	

	нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
4.	Наличие фактического меню на текущую дату, согласованное директором школы	
5.	Фактические блюда по составу и выходу соответствуют блюдам меню на текущую дату и блюдам примерного 10-дневного меню	
6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	
7.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	не след

4. Обеспечение питьевого режима

	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды для кипяченой воды	
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
	Замена кипяченой посуды каждые 3 часа	+
	Наличие документов, подтверждающих качество воды из фонтанчика	

5. Полнота и своевременность заполнения документации

	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+
	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	+
	Журнал контроля проведения генеральных уборок	+
	Журнал контроля работы рециркулятора	+
	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	+

4.	Приказ об утверждении режима работы школы	
5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	
6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока, столовой с учетом работы школы	
7.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий учащихся, формирование навыков и культуры здорового питания	
8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	
9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
11.	Приказ об организации бесплатного питания учащихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	
12.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в разделе сайта школы «Организация питания учащихся»	

8. Обеспечение информационной открытости вопросов по организ:

3.1.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	
3.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	<i>на</i>
3.3.	Наличие раздела «Организация питания учащихся» на официальном сайте школы, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	
3.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	

9. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой у

организации питания

