

**Административный контроль за организацией питания**

**Акт проверки**

**(1 раз в неделю)**

**МАОУ «СОШ № 32 им. Г.А. Сборщикова» г. Перми, ул. Днепровская, 32**

«03» декабря 2024 года № 13

Нами, членами комиссии в составе:

Шардеев Н. В.

Казанцева М. В.

Кемелев М. В.

Проведена проверка по организации питания и питьевого режима учащихся в:

**МАОУ «СОШ № 32 им. Г.А. Сборщикова» г. Перми, ул. Днепровская, 32**

с 8 ч. 40 мин. до 9 ч. 10 мин.

В результате проверки установлено следующее:

№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля
1	2	3
<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>		
Не реже 1 раза в неделю	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	+
	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	+
	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	+
	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	+
	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	+
<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>		
Не реже 1 раза в неделю	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	4/1
	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	20 мин
	Накрывание сотрудниками организатора питания	+

	(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	+
	Выдача порций одинакового размера	+
	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	+
	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	+
3. Обеспечение питьевого режима		
Не реже 1 раза в неделю	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	+
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	+
	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	+
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	+
Ежедневно	Журнал контроля замены кипяченой воды	+
	Журнал контроля работы рециркулятора	+
	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная	+

Заключение \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Григорьев  
М. В. Раф  
Колесников