

Акт проверки в рамках административного контроля за

организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

Дата 07 октября 2021г.

Комиссия в составе:

директора школы Бурдиной Н.В., заместителя директора Светлаковой И.С., социального педагога Макровой М.А., медицинского работника Палеховой Е.А. провела еженедельную проверку организации питания 07 октября 2021 года согласно плану реализации программы административного контроля

Выводы работы комиссии:

1. Принято **решение о возможности** \ невозможности работы пищеблока.

2. Основные замечания и сроки их устранения:

№	Мероприятия	Основные нарушения	Сроки устранения	Ответственный
1.	Проверка санитарной зоны: горячая вода имеется, мыло имеется, сушилки для рук имеются (2шт.), раковины для мытья рук чистые	Нарушений нет		
2.	Проверка раздачи: закрыта стеклом, контрольные блюда имеются, книга отзывов и предложений имеется, санитарное состояние удовлетворительное	Нарушений нет		
3.	Обеденный зал оформлен, соблюдается сервировка столов, санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное	Нарушений нет		
4.	Тарелки чистые, сухие, без сколов, приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Нарушений нет		
5.	Количество перемен для приема пищи достаточное, продолжительность перемен для приема пищи по 15 минут, накрывание столов осуществляется сотрудниками организатора питания за 7 минут до начала приема пищи, уборка столов осуществляется в начале следующего урока ежедневно, проветривание обеденного зала систематически	Нарушений нет		

	время урока		
	12-дневное меню подписано организатором питания и согласовано директором школы на 2 возрастные группы (осень-зима), блюда фактического питания соответствуют блюдам фактического меню и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню, фактическое меню вывешено в обеденном зале	Нарушений нет	
7.	Питьевой режим соблюдается, обеспечен кипяченой водой водой, доступ к питьевой воде свободный, количество чистой посуды достаточно, подносы для чистой посуды промаркированы, для использованной посуды-да	Нарушений нет	
8.	Гигиенический журнал сотрудников, учета температурного режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности в складских помещениях, бракеража готовой пищевой продукции, бракеража скоропортящейся пищевой продукции ведется	Нарушений нет	
9.	Фактическое меню размещается ежедневно на сайте школы	Нарушений нет	

3. Управленческое решение по результатам проверки:

Продолжить работу пищеблока, поддерживать санитарное состояние обеденного зала, пищеблока, раковин для мытья рук в нормативном состоянии, не допускать нарушения СанПиН 2.3/2.4-3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Подписи членов

Светлакова И.С.

Макарова М.А.

Палехова Е.А.

Директор школы



Бурдина Н.В.

Ознакомлен, копию акта получил

С.С. / Гусева И.В.