



Акт
проверки организации питания в MAOY «Школа дизайна «Точка» г. Пермь
По адресу г. Пермь, ул. В. Татищева д.7
в рамках административного контроля

« » 20 г.

№

Комиссия в составе:

составила настоящий акт о том, что __ ____ 20__ года в ____ часов была проведена проверка организации питания в MAOY «Школа дизайна «Точка» г. Пермь в рамках административного контроля.

Основание проверки: плановая.

Цель проверки на основании приказа от 13.12.2021г. №05908/134-01-06/4187

1. Контроль за соблюдением культуры обслуживания обучающихся.
2. Контроль наличия всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания.
3. Контроль наличия договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.
4. Контроль наличия в складском помещении термометра и гигрометра.
5. Контроль соблюдения использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой.
6. Контроль санитарно-технического состояния пищеблока и обеденного зала.
7. Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание.
8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся.
9. Контроль питания за родительскую плату.
10. Контроль обеспечения фактического соответствия ежедневного рациона основного (горячего) питания учащихся по единому 10-дневному меню, согласованному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.
11. Контроль обеспечения фактического соответствия ежедневного рациона бесплатного

питания льготных категорий учащихся примерному меню, соответствующему требованиям санитарного законодательства и рассмотренному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

12. Контроль обеспечения фактического выхода блюд, соответствующему меню.
13. Контрольное взвешивание готовых блюд.
14. Контроль правильности закладки продуктов.
15. Контроль за рационом питания.
16. Контроль за соблюдением правил обеспечения питьевой водой.
17. Контроль за обеспечением хранения суточных проб.
18. Контроль отсутствия запрещенных продуктов в дополнительном детском питании.
19. Контроль ведения бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд.
20. Контроль наличия комплексного обеда (закуски, первое блюдо, второе блюдо, напиток).
Контроль наличия графика генеральных уборок пищеблока.
21. Контроль за размещением информации и документации на стенде в школьной столовой.
22. Контроль наличия технологических карт для всех блюд, представленных в меню.
23. Контроль осуществления раз в 10 дней подсчета и сравнения средне-точных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека).
24. Контроль ежедневного ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования и соответствие показаний термометров записям в журнале.
25. Контроль хранение сыпучих продуктов и овощей в таре.
26. Контроль наличия пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями.
27. Контроль хранения пищевых отходов.
28. Контроль наличия договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок.

В ходе проверки установлено:

Выводы:

Предложения:

Председатель комиссии: .

Члены комиссии:

