## Административный контроль за организацией питания Акт проверки

(1 раз в неделю)

МАОУ «СОШ № 3	32 им. Г.А. Сборщ <sup>3</sup>	икова» г. I	Іерми, ул.	Советская	102, a
·	(25) nout fre	2021 тода	Nº		,
Нами, членами ком	писсии в составе:				
Bebrarioba 10C					
Lotube CA					
Tecomienobert					
Проведена проверка	а по организации п	итания и пи	тьевого ре	жима учащи	хся в:
	_		_		

МАОУ «СОШ № 32 им. Г.А. Сборщикова» г. Перми, ул. Советская 102, а с <u>ч. ч. ч. мин. до 09 ч. ∞</u>. мин.

В результате проверки установлено следующее:

⊙ п/п	Объекты контроля	
1	2	3
Контроль эстет	тического и санитарного состояния	
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	+
Контроль проц	есса накрывания и приема пищи	
	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	
Не реже 1 раза в неделю	Продолжительность перемен для приема пищи (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 п	итьевого режима	
Не реже 1 раз в неделю	а 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	+
Емениерие	Журнал контроля замены кипяченой воды	+
	Журнал контроля работы рециркулятора	+
Ежедневно	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная	+
Заключени	e	
Члены ком	иссии:	