

ЛИСТ АДМИНИСТРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ

от 25 февраля 2022 г. 950 - 1030

организации питания обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»

на основании программы производственного контроля от 31.09.2021 г.

Комиссия в составе:

Зам. директора, председатель комиссии – Козлова Г.Р.

Медицинский работник, член комиссии – Теплякова Л.П.

Зам. директора, член комиссии – Моисеева Е.В.

Член педагогического коллектива, член комиссии – Исаева О.М.

Делопроизводитель, член комиссии – Катаева Г.Р.


№ п/п	Мероприятие	Результат
1.	Контроль эстетического и санитарного состояния	
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Состояние удовлетворительное
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	Контрольные блюда отсутствовали на раздаче
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	удовлетворительное
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	без сколов и трещин
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	прибор из нерж/стали
2.	Контроль процесса накрывания и приема пищи	
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены	4 перемена в 1 смену 3 перемены во 2 смену
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 минут)	20 минут
2.3	Накрывание сотрудниками пищеблока (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	Начало за 7 минут сотрудники в СИЗ
2.4	Выдача порций одинакового размера	порции одинакового размера
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	классные руководители наблюдали за приемом пищи
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	проводилась после каждого приема пищи
3	Обеспечение питьевого режима	
3.1	Использование бутилированной воды	Материалы размещены в
3.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	доступ свободен в течение всего дня
3.3	Обеспечение достаточного количества чистой или одноразовой посуды	одноразовая посуда
3.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	подносы промаркированы

Выводы и замечания комиссии:

Замечание: контрольные блюда отсутствовали

перед проведенным раздатом завтраком, обзвон
Стажировочная: зав производством Г. Власов 211

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии  Козлова Г.Р.

Член комиссии  Теплякова Л.П.

Член комиссии _____ Моисеева Е.В.

Член комиссии _____ Исаева О.М.

Член комиссии  Катаева Г.Р.