

АКТ
административного контроля организации питания
обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»
периодичность 1 раз в месяц
на основании программы производственного контроля от 31.08.2023 г.
от 22 мар 2024 г.

Комиссия в составе:

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

Медицинский работник, член комиссии – Попова Д.В.

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)	в удов. состоянии
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	в удов. состоянии
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	отлично!
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	без сколов и трещин
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	из нерж. стали, чистые
2	Контроль процесса накрывания и приема пищи	
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены	4/3
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи	20 минут
2.3.	Накрывание сотрудниками пищеблока (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	за 5-7 минут
2.4.	Выдача порций одинакового размера	сбалансированно
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	на уровне нач. школы
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	соблюдается
3	Соблюдение рациона питания	
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	согласовано
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствует блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню	соответствуют
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	отсутствуют
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Бракераж проведен
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	57

3.6.	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного директором гимназии на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	<i>В наличии</i>
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	<i>В наличии</i>
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	<i>В наличии</i>
4	Полнота и своевременность заполнения документации	
4.1.	Гигиенический журнал	<i>Заполнен</i>
4.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>Заполнен</i>
4.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	<i>Заполнен</i>
4.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<i>Заполнен</i>
4.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<i>Заполнен</i>
4.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	<i>Проводится</i>
4.7.	Журнал контроля закладки продуктов	<i>Заполнен</i>
4.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>Заполнен</i>
4.9.	Журнал работы рециркулятора	<i>Заполнен</i>
4.10.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажной уборки зала (после каждой смены)	<i>Проводится</i>
5	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>Решается</i>

Выводы и замечания комиссии:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии _____ *Г. Козлова* _____ Козлова Г.Р.

Член комиссии _____ _____ Попова Д.В.

Член комиссии _____ *Е. Моисеева* _____ Моисеева Е.В.

Член комиссии _____ _____ Исаева О.М.

Член комиссии _____ *Г. Катаева* _____ Катаева Г.Р.