

**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 «29» сентября 2023 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  |
|----------|---|--|
| <b>1</b> | <b>Контроль эстетического и санитарного состояния</b>   |  |
| 1.1.     | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, одноразовых полотенец, санитарное состояние)   | <i>удовлетворительное</i>                          |
| 1.2.     | Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)  | <i>раздача закрыта контрол. блюда в классике</i>   |
| 1.3.     | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)  | <i>удовлетворительное</i>                          |
| 1.4.     | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие  | <i>без сколов и трещин</i>                         |
| 1.5.     | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие  |  |
| <b>2</b> | <b>Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>   |  |
| 2.1.     | Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены   | <i>4/3</i>   |
| 2.2.     | Продолжительность перемен для приема пищи   | <i>20 минут</i>                                    |
| 2.3.     | Накрывание сотрудниками пищеблока (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)                        | <i>соответствует</i>                               |
| 2.4.     | Выдача порций одинакового размера   | <i>одинаковые</i>                                  |
| 2.5.     | Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися   | <i>кл. руковод. начедают следить над процессом</i> |
| 2.6.     | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала   | <i>после каждого приема пищи</i>                   |
| <b>3</b> | <b>Соблюдение рациона питания</b>   |  |
| 3.1.     | Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале   | <i>соответствует</i>                               |
| 3.2.     | Блюда фактического питания по составу и выходу соответствует блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню | <i>соответствует</i>                               |
| 3.3.     | Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании  | <i>запрещенные прод. отсутствуют</i>               |
| 3.4.     | Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция) | <i>Бракераж проводится регулярно</i>               |
| 3.5.     | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи   | <i>10%</i>   |

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

Выводы и замечания комиссии:

Замечаний нет


Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Козлова Г.Р.

Член комиссии \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Попова Д.В.

Член комиссии \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Моисеева Е.В.

Член комиссии \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Исаева О.М.

Член комиссии \_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_ Катаева Г.Р.