

**АКТ**  
**административного контроля организации питания**  
**обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»**  
**периодичность 1 раз в месяц**  
**на основании программы производственного контроля от 30.08.2024 г.**  
**от «25» сентября 2024 г.**

Комиссия в составе:

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

Медицинский работник, член комиссии – Чиртулова М.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	<b>Контроль эстетического и санитарного состояния</b>	
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, одноразовых полотенец, санитарное состояние)	гор. вода, мыло, салфетки в наличии
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	Раздача закрыта конт. блюда в наличии
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	удовлетворительно
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	без сколов и трещин
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	из нерж. стали, чисты, сухи
2	<b>Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>	
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены	4/2
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)	накрывание за 5-7 минут сотрудники в форме
2.4	Выдача порций одинакового размера	одинаковые
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	класс. руководители наблюдают за приемом пищи
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	проводится регулярно
3	<b>Соблюдение рациона питания</b>	
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	согласовано, вывешено
3.2	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствует блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню	соответствует
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)	проводится регулярно
3.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	5%

