

**АКТ**  
**административного контроля организации питания**  
**обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»**

**периодичность 1 раз в месяц**

*на основании программы производственного контроля от 31.08.2022 г.*

от «*11*» *ноября* 20*22* г. *10<sup>00</sup>*

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.

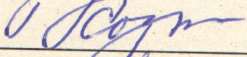
№ п/п	Мероприятие	Результат
<b>1</b>	<b>Контроль эстетического и санитарного состояния</b>	
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>удовлетворительное</i> <i>Мыло, полотенца в наличии</i>
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>удовлетворительное</i> <i>Книг. Раздач в наличии</i>
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>удовлетворительное</i>
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>Тарелки без сколов и трещин</i>
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>Приборы из нерж. стали</i>
<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>накрывают за 5 минут</i> <i>сотрудники в перчатках</i> <i>масках, шапочках</i>
2.4	Выдача порций одинакового размера	<i>Порции одинакового размера</i>
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>классные руководители</i> <i>классы присутствуют</i>
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>Проводится регулярно</i>
<b>3</b>	<b>Соблюдение рациона питания</b>	
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	<i>Меню согласовано</i> <i>и вывешено в зале</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>Выход блюд по составу</i> <i>соответствует 12-дневному</i> <i>меню. Состав соответствует</i>
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	<i>Запрещенные блюда</i> <i>отсутствуют в дет. питании</i>
3.4	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	<i>Выход блюд соответствует</i> <i>блюдам рецептам,</i> <i>Цветовое красное</i>
3.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>до 10</i>

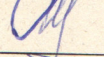
3.6.	Наличие примерного 12-дневно меню, утвержденного директором гимназии на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Меню в настоящее время размещено на сайте гимназии
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего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

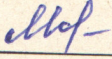
Выводы и замечания комиссии:

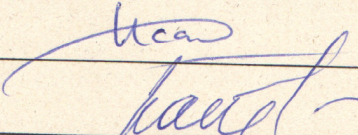
В результате своей работы учреждением от 07.11.22, 08.11.22 (из-за отсутствия на сайте ХВС) информацию призываем заставить размещать в течение одной недели, т.к. продукт уже поступил от 07.11.22 и должен быть реализован до 12.11.22

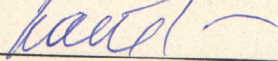
Подписи членов комиссии:

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.