

**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 «15» сентября 2022 г. 09<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
1	<b>Контроль эстетического и санитарного состояния</b>	
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, одноразовых полотенец, санитарное состояние)	<i>Мыло, одноразовые полотенца в наличии</i>
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>Контрольные блюда в наличии книга отзывов в наличии</i>
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>Санит. состояние 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>
2	<b>Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>	
2.1	Количество перемен для приема пищи учащихся 1/2 смены	<i>5 перемен в 1 смену 3 перемены во 2 смену</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 столы сотрудники пищеблока за 5-7 минут</i>
2.4	Выдача порций одинакового размера	<i>Размер порций одинаков</i>
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>Классные руководители наблюдают за процессом приема пищи</i>
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>Уборка столов, проветривание обеденного зала</i>
3	<b>Соблюдение рациона питания</b>	
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	<i>Фактическое меню вывешено в обеденном 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>Блюда факт. меню соответствуют 12-дн. меню</i>
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	<i>Запрещенные продукты в детском питании 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>Объем отходов забирается в 100%</i>

3.6.	Наличие примерного 12-дневно меню, утвержденного директором гимназии на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	<i>12-дневное меню из 2 групп и 2 сезонов размещено на сайте ДУ</i>
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	<i>индив. меню разработаны председателем комиссии совместно с родителями учащихся</i>
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	<i>Технологические карты в наличии</i>
4	<b>Полнота и своевременность заполнения документации</b>	
4.1.	Гигиенический журнал	<i>заполняется регулярно</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>Витаминизация 3 блюд производится.</i>
4.7.	Журнал контроля закладки продуктов	<i>Ведется</i>
4.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	<i>Ведется генеральные уборки проводятся 1 раз в неделю</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>График соблюдается</i>
5	<b>Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>	
	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	<i>Меню размещается регулярно</i>

Выводы и замечания комиссии: *Замечаний нет. Рекомендации: организовать работу комиссии с классными руководителями для организации работы с родителями учащихся, которые требуют диетическое питание по рекомендации лечащего врача.*

Подписи членов комиссии:

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

Член комиссии *Л.П. Теплякова* Теплякова Л.П.

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

Член комиссии *О.М. Исаева* Исаева О.М.

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