

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 «21» октября 2022 г.

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	Контроль эстетического и санитарного состояния	
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, одноразовых полотенец, санитарное состояние)	удовлетворительно
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	удовлетворительно
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	удовлетворительно
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	все в порядке
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	все в порядке
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	10 минут
2.3	Накрывание сотрудниками пищеблока (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	накрытие за 5 минут
2.4	Выдача порций одинакового размера	соответствует
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	присутствуют учителя
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	накрытие столов Проводится
3	Соблюдение рациона питания	
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	соответствует
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)	вход блюд соответствует
3.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	15%

3.6.	Наличие примерного 12-дневно меню, утвержденного директором гимназии на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Меню разработано на сайте ОУ
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Меню разработано на каждого нуждающегося ребенка
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
4	Полнота и своевременность заполнения документации	
4.1.	Гигиенический журнал	Ведется
4.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Занесены
4.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Занесены
4.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Занесены
4.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Занесены
4.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Проводится
4.7.	Журнал контроля закладки продуктов	Ведется
4.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Ведется
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	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Размещается ежедневно

Выводы и замечания комиссии:

Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии *Г.Р. 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.