

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 «*20*» *декабря* 20 *23* г. *15⁰⁰*

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)	<i>узел санитарии в наличии, мыло, полотенца в наличии</i>
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>Раздача закрыта</i>
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>в учеб. каб.</i>
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	<i>на складе и трюке</i>
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	<i>на нерж. столе</i>
2	Контроль процесса накрывания и приема пищи	
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>за 5-7 мин. в средствах инд. защ.</i>
2.4	Выдача порций одинакового размера	<i>да</i>
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	<i>да</i>
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>да</i>
3	Соблюдение рациона питания	
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	<i>вывешено</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 блюда отсутствуют</i>
3.4	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	<i>Бракераж проведен</i>
3.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>5 л</i>

3.6.	Наличие примерного 12-дневноно 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)	имеется
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	в наличии
4	Полнота и своевременность заполнения документации	
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)	проведен
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)	График соблюдается
5	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	меню размещается рециркулярно

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.