

АКТ
административного контроля организации питания
обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»
периодичность 1 раз в квартал
на основании программы производственного контроля от 31.08.2022 г.
от « 24 » марта 2023 года

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.

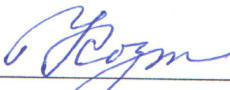
Делопроизводитель, член комиссии – Катаева Г.Р.

№ п/п	Мероприятие	Результат
1.	Соблюдение рациона питания	
1.1	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного руководителем учреждения на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	12-дневное меню, на 2 возрастные группы, на два сезона, утвержденное руководителем размещено на сайте учреждения
1.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Индивидуальное меню для детей, нуждающихся в специализированном питании, размещено на сайте учреждения
1.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Технологические карты для всех блюд представлены
1.4.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Объем пищевых отходов составляет 6%
2.	Обеспечение питьевого режима	
2.1.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	Сертификаты качества в наличии. Договор на поставку воды с ООО «Чистая вода» заключен на период до 31.12.2023 г.
3	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	
3.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг, рыба филе или потрошенная без головы)	Договоры на поставку продуктов питания заключены до 31.03.2023 года. Договоры на следующий, 2 квартал 2023 года заключены.
3.2.	Наличие всех сопроводительных документы на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной	Все сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов

	реализации продуктов (окончание хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	
3.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Условия хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются
3.4.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	Сыпучие продукты хранятся на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола
3.5.	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	Договор на проведение дезинсекции, дератизации заключен до 31.12.2023г.. Работы проводятся один раз в месяц. Акты выполненных работ в наличии.
4.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	
4.1.	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	Лабораторно-инструментальные исследования проводятся в 2023 году согласно Программе административного контроля организации питания на 2022 – 2023 учебный год
4.2.	Исследования смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов – не менее 5 смывов (1 раз в полгода)	
4.3.	Микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 5 смывов (1 раз в полгода)	
4.4.	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (1 раз в полгода)	
4.5.	Микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) (1 раз в квартал)	
4.6.	Калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (1 раз в год)	
4.	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
4.1.	Наличие стенда по организации питания (информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	Стенд с информацией по питанию вывешен в обеденном зале
4.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	Материалы по формированию навыков и культуры здорового питания размещены в обеденном зале
4.3.	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	Подраздел «Организация питания обучающихся» размещен на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела соблюдена

Выводы и замечания комиссии: Замечаний нет

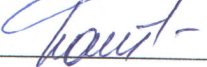
Подписи членов комиссии:

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.