

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 «*25*» *января* 20*23* г. *16⁰⁰*

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>лично, полотенца в наличии</i>
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	<i>контр. готово в наличии сам. согг. удовлетворит.</i>
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	<i>удовлетворительно</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	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>до 15 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 минут Работники пищеблока в СИЗ</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 наблюдают за процессом</i>
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>После каждого приема пищи</i>
3	Соблюдение рациона питания	
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	<i>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 соответствуют меню на текущую дату</i>
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	<i>Запрещенные продукты 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>10 л</i>

3.6.	Наличие примерного 12-дневно меню, утвержденного директором гимназии на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Меню утверждено
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	индивидуальное меню разрабатывается с участием родителей
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Технологические карты на все блюда 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)	Витаминизация проводится регулярно
4.7.	Журнал контроля закладки продуктов	заполнен
4.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	нет отметки о проведении уборки до 01.13
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)	соблюдается
5	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Размещено

Выводы и замечания комиссии:

Генеральная уборка до 01.13 проведена, но не зафиксирована в журнале. Проведение генеральной уборки впрямую не документально зафиксировано.

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.