

АКТ
административного контроля организации питания
обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»
периодичность 1 раз в месяц
на основании программы производственного контроля от 31.08.2023 г.
от «01» апреля 2024 г.

Комиссия в составе:

Зам. директора, председатель комиссии – Козлова Г.Р.

Медицинский работник, член комиссии – Попова Д.В.

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)	Все в соответствии
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	без сколов и трещин
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	приборы чистые, сухие и без ржавчины
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	20 минут
2.3	Накрывание сотрудниками пищеблока (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	за 5-7 минут
2.4	Выдача порций одинакового размера	одинаковые
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	класс. руководители наблюдают за процессом
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	
3	Соблюдение рациона питания	
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	согласовано
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)	затяжко
3.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	5%

3.6.	Наличие примерного 12-дневного 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)	В наличии
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)	проводится
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)	выполняется
5	Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	
	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	размещается

Выводы и замечания комиссии:

Заполнено

Подписи членов комиссии:

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

Член комиссии *Д.В. Попова* Попова Д.В.

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

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

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