

АКТ
проверки административной комиссии контроля организации питания
от 28 сентября 2021 г.

Состав административной комиссии:

1. Шабдуллин П.А
2. Иванова И.А
3. Тюбтумова А.А
4. _____
5. _____

№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Имеется 12-дневное меню
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Заявлений нет. Детям с проблемами питания заменяются блюда.
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Имеются на все блюда меню
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Да
3.6.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	Соответствуют
3.7.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	Запрещённые блюда отсутствуют
3.8.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Выход блюд соответствует меню
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
4. Обеспечение питьевого режима		
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды /	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность

	воды из питьевых фонтанчиков	
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Подписывается врачом школы
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ведётся
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ведётся. Показания соответствуют требованиям.
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно 3 подписи членов бракеражной комиссии
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Ведётся ежедневно
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Ведётся журнал
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Генеральная уборка проводится еженедельно, последняя -24.09.2021
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Заполняется 3 раза в день
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	Ведутся журналы контроля работы рециркуляторов для производства и обеденного зала.
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	Графики ведутся и соблюдаются.
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	Имеются договоры на поставку продуктов питания.
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов	

	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 реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	Сопроводительные документы прилагаются.
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	Филе циплѐнка-бройлера: ЗАО «Приоскольѐ» дата выработки - 01.09.21; конечный срок реализации – 01.03.2022; поступление 24.09.21 -20 кг; остаток на 28.09.21 – 10 кг. Говядина: ООО «МК Казанский» дата выработки - 09.09.21; поступление -24.09.202 – 19,92 кг остаток на 28.09.2021- нет. Молоко дата выработки - 24.09.21; поступление -24.09.2021 – 5 литров; конечный срок реализации – 30.09.2024 остаток на 28.09.2021- нет.
6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	Договор заключѐн
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	ИП Пищальниковой Н.Л. заключѐн договор о проведении лабораторных испытаний
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 2 раза в год; - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; - микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) -	Не оценивается в текущем месяце

	<p>не менее 5 смывов 1 раз в год;</p> <p>- исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в год;</p> <p>- исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год</p>	
8. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Да
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	Документы у ИП Пищальниковой Н.Л.
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год	В медицинских книжках отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	Необходимо прохождение гигиенической подготовки Верещагиной А.В.
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	Имеется
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	В наличии
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	Имеется в соответствии с рекомендуемой структурой раздела
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	На стенде в столовой ежедневно
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам	Планируется в октябре 2021 общественной (родительской) комиссией.

	организации питания в МОУ	
11.2.	Анализ результатов анкетирования	

Предложения и замечания:

Участь в семинарском обучении ч. административную
сотрудников пищеблока Верещагина А.В.

Члены комиссии:

Ирина Шайдуллина А.

Зина Иванова А.А.

Татьяна Трофимовна А.

С актом проверки административной комиссии по контролю за организацией питания
ознакомлена:

Зав. производством

