

**АКТ**  
**проверки административной комиссии контроля организации питания от**  
**12 октября 2021г.**

Состав административной комиссии:

1. Найбудилина Л.А., зам. директора
2. Шабданова Н.А., соц. педагог общеобразовательной школы № 65
3. Тюмрилова А.А., учитель начальной школы
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

№ п/п	Объекты контроля	
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		
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	Имеются 12-дневное примерное меню, подписанное ИП Пищальниковой Н.Л., предоставляющей питание в школьной столовой и директором МАОУ «СОШ № 65» Щукиной В.Ю. на сезоны зима-осень, весна-лето.
3.2.	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, не составляется. Производится замена блюд, которую отслеживают классные руководители, заведующая столовой Гусева Г.М.
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Технологические карты в наличии.
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале
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.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного - <b>1 ступень (завтрак):</b> Сыр сычужный твёрдый (порционно)-20г. Каша овсяная из «геркулеса» жидкая -205г. Кофейный напиток с молоком-200г. Хлеб пшеничный с молоком-50г. Булочка Пермская-75г. <b>2-я ступень (обед):</b> Овощи натуральные (огурец)-100г. Щи по-уральски с крупой-250г. Котлеты, биточки или шницели из птицы(индейка)-100г. Макаронные изделия отварные-180г. Напиток клюквенный-200г. Хлеб пшеничный -30г.

		Хлеб ржаной-30г.
3.7.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	В основном и дополнительном питании продукты и блюда, запрещенные в детском питании, отсутствуют
3.8.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Приготовленные блюда протестированы бракеражной комиссией – соответствуют требованиям готовности, приготовлены соответственно технологическим картам.
3.9.	Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи	1 супень-10 кг 2 ступень-18 кг с супом
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Заполняется ежедневно зав. производством Гусевой Г.М. Заполнен
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Заполнен
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Заполняется после пробы готовой продукции 4 раза в день
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Заполняется своевременно. Продуктов с просроченным сроком реализации нет.
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Проводится дополнительной витаминизации в компоты (согласно меню)
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	Имеется, ведётся, соответственно требованиям.
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Имеется, ведётся. Генеральные уборки проводятся каждую неделю. На момент контроля в октябре месяце уборки проведены 01,08 октября 2021г.
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Имеется. Заполняется каждые 3 часа: в 8.00; 11.00; 14.00 час.
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	Журналы имеются. Работает 2 рециркулятора на пищеблоке; 2 – в обеденном зале.
5.11.	График уборок, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	Имеются графики уборок, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи); влажная уборка зала осуществляется с 13.15 по 13.45 час.

## 7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора

7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	Договор № 50 от 01.07.2021 с ООО Центр исследования и сертификации «ФЕДЕРАЛ»
7.2.	<p>Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:</p> <p>- микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 2 раза в год;</p> <p>- калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год;</p> <p>- микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 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>	<p>Лабораторно-инструментальные исследования проводятся соответственно плана ХАССП от 01.04.2021.</p> <p><b>Протокол испытаний № 3350 от 27.09.2021:</b> Рис отварной (дата выработки от 22.09.2021). Акт отбора проб № 854 от 22.09.2021. Цель исследования: производственный контроль.</p> <p><b>Протокол испытаний № 3349 от 27.09.2021:</b> Бифштекс рубленый паровой (дата выработки 22.09.2021). Акт отбора проб № 854 от 22.09.2021. Цель исследования: производственный контроль.</p> <p><b>Протокол испытаний № 3366 от 06.10.2021:</b> Рис отварной (дата выработки от 22.09.2021). Акт отбора проб № 854 от 06.10.2021. Цель исследования: производственный контроль.</p> <p><b>Протокол испытаний № 3365 от 06.10.2021:</b> Бифштекс рубленый паровой (дата выработки 22.09.2021). Акт отбора проб № 854 от 06.10.2021. Цель исследования: производственный контроль.</p> <p><b>Протокол испытаний № 3364 от 06.10.2021:</b> Винегрет овощной, заправленный (дата выработки от 22.09.2021). Акт отбора проб № 854 от 06.10.2021. Цель исследования: производственный контроль.</p> <p><b>Протокол испытаний № 3351 от 06.10.2021:</b> Компот из ягод замороженных (дата выработки от 22.09.2021). Акт отбора проб № 854 от 22.09.2021. Цель исследования: производственный контроль.</p>

## 10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении

10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Фактическое меню ежедневно размещается на стенде в обеденном зале и на сайте школы в разделе «Питание»
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ	Анкетирование по плану административной и общественной комиссии будет проведено в апреле 2022 г. (обучающиеся начального звена)
11.2.	Анализ результатов анкетирования	

**Предложения и замечания:**

Социальному педагогу Ивановой Н.А. подготовить материалы анкетирования для обучающихся начального звена: информированность в вопросах рационального питания (согласно изучения темы на уроке природоведения и знакомству с материалами программы М.М. Безруких, Т.А. Филипповой, А.Г. Макеевой «Две недели в лагере здоровья»).

**Члены комиссии:**

Иванова Н.А.  
Иванова Н.А.  
Тютрюмова А.А.

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

Зав.производством  Г.М. Гусева