

АКТ

проверки административной комиссии контроля организации питания от 27.12.2021 г.

Состав административной комиссии:

1. Шайдуллина Л. А.
2. Савицкая М. Ю.
3. Сиванова Н. А.
4. Кадомникова Ю. В.
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
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Не имеется. Производится замена блюд на основании справок от врача.
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	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 10-дневного -24-дневного меню.
3.7.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	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, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция.
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	12 % отходов.
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Заполняется ежедневно
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Все названные журналы заполняются ежедневно.
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой	

	продукции	
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Проводится, контролируется школьными медицинскими работниками.
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	Заполняется ежедневно.
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Заполняется ежедневно.
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	Договоры есть, хранятся у ИП Пищальниковой Н.Л., предоставляющей школьное питание.
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)	Имеются.
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	Печень говяжья: ИП Горбунов Д.В., поступление 22.12.2021 – 10, 2 кг, дата хранения до 05. 2022 г., реализовано 23.12.2021 – 10.2 кг. Молоко «Белогорье» (плёнка): ООО «Компания «Актив» село Калинино, Пермский край, Кунгурский район, поступление 22.12.2021 – 10л., дата хранения до 27.12.2021 г., реализовано 23.12.2021 – 10 л. Сметана: ООО «Компания «Актив» село Калинино, Пермский край, Кунгурский район, поступление 22.12.2021 – 4 кг, дата хранения до 30.12.2021 г., реализовано 24.12.2021 –2 кг., 27.12.2021 – 2 кг. Филе ЦБ (монолит): ИП Горбунов Д.В., поступление 20.12.2021 –20 кг, дата хранения до 21.05. 2022 г., реализовано 23.12.2021 – 3 кг., 24.12.2021-17 кг. (полная реализация)

6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации.
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	Имеются.
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	Имеется.
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Фактическое меню ежедневно в течение четверти размещается в зале столовой, на сайте школы.

Предложения и замечания:

Замечаний нет

Члены комиссии:

Зав (Иванова Н.А.)
Сек (Савинова М.Ю.)
През (Шагункина Л.А.)
Каз (Кадомкина З.В.)

С актом общественной комиссии по контролю за организацией питания ознакомлена:

Зав.производством