

АКТ
проверки административной комиссии контроля организации питания
от 24 января 2022г.

Состав административной комиссии:

1. Крестьянская Шабдуллинна А.В., заместитель директора
2. Член комиссии Саванова И.А., сов. педагог, заместитель зав. столовой
3. Савинов А.В., школьный врач
4. Короткинова И.В., учитель начальной школы
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 | Имеются 12-дневное примерное меню, подписанное ИП Пищальниковой Н.Л., предоставляющей питание в школьной столовой и директором МАОУ «СОШ № 65» Щукиной В.Ю. |
| 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 | Все 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 меню. 1 степень (завтрак): Фрукт (яблоко) -150г. Омлет натуральный-150г. Чай с сахаром-200г. Хлеб пшеничный-50г. Пряники (порционно)-50г. 1 степень (обед): Салат из белокочанной капусты с морковью-60г. Котлеты школьные-90г. Борщ с фасолью, картофелем-205г. |

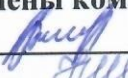



| | | |
|---|---|--|
| | | Картофельное пюре-150г. Сок фруктовый, ягодный, овощной (яблочный)-200г. Хлеб пшеничный-30г. Хлеб ржаной-30г. |
| 3.7. | Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании | Запрещённые в детском питании продукты отсутствуют. |
| 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. Выход блюд соответствует меню. |
| 3.9. | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи | 11 кг. |
| 4. Обеспечение питьевого режима | | |
| 4.6. | Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков | Протоколы испытаний № 4533, 5434, от 03.12.2021 г. |
| 5. Полнота и своевременность заполнения документации | | |
| 5.1. | Гигиенический журнал (сотрудники) | Заполняется ежедневно зав. производством Гусевой Г.М. |
| 5.2. | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | Заполнен |
| 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 дополнительная витаминизация в компоты (согласно меню) |
| 5.7. | Журнал контроля закладки продуктов | Имеется, ведётся |
| 5.8. | Журнал контроля проведения генеральных уборок | Имеется, ведётся. Генеральные уборки проводятся каждую неделю. На момент контроля в январе месяце уборки проведены 01,08 января 2022г. |
| 5.9. | Журнал контроля замены кипяченой воды | Имеется. Замена кипячёной воды про- |

| | | |
|--|--|--|
| 5.10. | Журнал контроля работы рециркулятора | водится по графику. |
| 5.11. | График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены) | Имеются. Ведутся по результатам проведения уборок согласно графику. |
| 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» |

Предложения и замечания:

При проведении генеральной уборки вычистить и вымыть решётку вытяжной вентиляции в туалете сотрудников пищеблока.

Члены комиссии:

 Шабдуллин ЛА
 Ибраева МА
 Савина МЮ.
 Карамзина И.В.

С актом общественной комиссии по контролю за организацией питания ознакомлена:

Зав.производством  Г.М. Гусева