

АКТ
проверки административной комиссии контроля организации питания
от 15 февраля 2022 г.

Состав административной комиссии:

1. Ибрагимов А.А., заместитель директора
2. Иванова И.А., соц. педагог, ответственный за питание
3. Савинова М.В., медицинский работник, санитарный врач
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	Имеются 12-дневное примерные меню, подписанные ИП Пищальниковой Н.Л., предоставляющей питание в школьной столовой и директором МАОУ «СОШ № 65» Щукиной В.Ю. на 2 возрастные группы на 2 сезона: осень-зима, 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	Все технологические карты приготовленных блюд в наличии, приготовленные блюда выполнены согласно картам.
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Да, согласовано, 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 – 1 ступень (завтрак): Масло сливочное (порционно)-10г. Каша ячневая молочная вязкая-150г. Чай с сахаром-200г. Хлеб пшеничный-50г. Йогурт-100г.
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	Приготовленные блюда протестированы бракеражной комиссией – соответ-

	меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	<p>ствуют требованиям готовности, приготовлены соответственно технологическим картам.</p> <p>15 кг.</p>
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	

5. Полнота и своевременность заполнения документации
 Все названные журналы ведутся ежедневно, аккуратно в положенное по плану работы время

5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Перед допуском работников пищеблока на рабочее место
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<p>Имеются журналы учёта температурного режима холодильного оборудования:</p> <p>кура- t -18;</p> <p>мясо, рыба- t -18;</p> <p>овощная камера- t+3;</p> <p>холодильник для молочных продуктов- t +3;</p> <p>холодильник для хранения суточных проб- t +3;</p> <p>раздаточная витрина (хранение контрольных блюд)- t+3.</p>
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	В гарманже имеются термометр и гигрометр. Данные заносятся ежедневно в журнал.
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Журнал бракеража готовой продукции заполняется членами комиссии по мере приготовления блюд 4 раза в день перед накрыванием на столы.
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Журнал бракеража скоропортящейся продукции ведётся ежедневно во время расходования и поступления новой партии продуктов. Продукция заказывается ежедневно небольшими партиями, долго не хранится, реализуется в течение 1-3 дней.
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Проводится дополнительная С-витаминизация напитков (компот)
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	Журнал контроля закладки продуктов ведётся в течение рабочего дня в процессе приготовления блюд.
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	

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 уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	Имеются графики уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи); влажная уборка зала осуществляется с 13.15 по 13.45 час.
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Фактическое меню ежедневно размещается заведующей производством Гусевой Г.М. на стенде в обеденном зале и на сайте школы в разделе «Питание» зам. директора по хозяйственным вопросам Шайдуллиной Л.А.

Предложения и замечания:

ИП Пищальниковой Н.Л., организатору питания в МАОУ «СОШ № 65» г.Перми, приобрести новые комплекты столовой посуды для салатов и супов.

Члены комиссии:

Шайдуллина Л.А.
Иванова И.А.
Савина М.Ю.

С актом административной комиссии по контролю за организацией питания ознакомлена:

Зав.производством  Г.М. Гусева