

**АКТ**  
**проверки административной комиссии контроля организации питания**  
**от 22 марта 2022 г.**

Состав административной комиссии:

1. Шайдушина ЛА, замещением директора
2. Шанцева НА соуч. педагог дополнительного образования
3. Тютюмова АА, учитель начальных классов
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

№ п/п	Объекты контроля	Результат 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. На приготовление рыбных хлебцев паровых прилагается.
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зал	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	<b>1 степень, завтрак:</b> Рыбные хлебцы паровые -90г. Рис отварной – 100г. Овощи отварные (из замороженной смеси) – 50г. Чай с сахаром -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 техноло-	Приготовленные блюда протестирова-

	гической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	ны бракеражной комиссией – соответствуют требованиям готовности, приготовлены соответственно технологическим картам.
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
<b>4. Обеспечение питьевого режима</b>		
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	17 кг (гарнир, суп)
<b>5. Полнота и своевременность заполнения документации</b>		
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 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 еженедельно, качественно.
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Имеется, вода заменяется каждые 3 часа.
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	Журналы фиксации работы рециркуляторов имеются. Отслеживается и подсчитывается количество часов их эксплуатации (предписано техническим регламентом)
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.

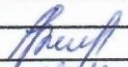

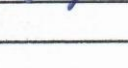
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	Имеются договоры на поставку продуктов питания: мясо, овощи, молоко, хлеб. Договоры прилагаются. Овощи свежие поставляются в виде полуфабрикатов в вакуумной упаковке. Мясо -котлетная мякоть.
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)	Наличествуют все сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие их безопасность: сертификат соответствия на мясо и мясопродукты. Хранение сопроводительных документов осуществляется до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов).  Проверена реализация скоропортящихся молочных продуктов:
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	<b>Молоко</b> Выработано 22.03.22 Конечный срок реализации 23.03.22 Поступило 22.03.22 -10л. Реализовано 22.03.22-10л. <b>Йогурт</b> Выработано 18.02.22 Конечный срок реализации 18.07.22 Поступило 22.03.22 -13,300кг. Реализовано 22.03.22-13,300кг. <b>Сметана</b> Выработано 21.03.22 Конечный срок реализации 28.03.22 Поступило 22.03.22 -3кг. Реализовано 22.03.22-1кг. <b>Творог</b> Выработано 21.03.22 Конечный срок реализации 04.04..22 Поступило 22.03.22 -3кг. Реализовано 22.03.22-1кг.
6.4.	Заклучен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается доку-	Договор № 3 от 18.02.2018 г. «О возмещении коммунальных услуг» . Договор № 52 К от 01.10.2022 с ООО Дез-

	ментально	центр-Пермь»
<b>10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>		
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.)	В течение года на стенде размещены данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии. Меню на текущую дату размещается на стенде в столовой.
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	Да.
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	Данные материалы размещены на сайте школы в разделе «Питание»
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:**

Соц. педагогу Ивановой Н.А., ответственной за организацию школьного питания, разработать памятку о здоровом питании в период восстановления после КОВИД-19 для стенда по организации школьного питания.

**Члены комиссии:**

 Шаибжанова А.А.  
 Иванова Н.А.  
 Тютрюлова А.А.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

Зав.производством  Г.М. Гусева