

АКТ
проверки административной комиссии контроля организации питания
от 27 апреля 2022г.

Состав административной комиссии:

1. Майбурдина ЛА - заместитель директора
2. Иванова НА - соц. педагог, ответственный за питание
3. Савинко Л.Ю - школьный 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	Имеется 12-дневное меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем 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)	Индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача) нет – производится замена блюд.
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Технологические карты имеются в полном объеме на все, представленные в меню блюда.
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 (каждая порция взвешивается на раздаче перед подачей на стол): 1 ступень Завтрак Овощи натуральные (огурец)- 60г Птица отварная -90 Мкаронные изделия отварные -150 Чай с лимоном Хлеб пшеничный – 60 2-3 ступень Обед Салат картофельный с зеленым горошком 100г

		<p>Борщ с капустой и картофелем -250 Котлеты «школьные» - 100 Каша гречневая вязкая – 180 Компот из свежих плодов или ягод (яб- локи)-200 Хлеб ржаной -30 Хлеб пшеничный - 30</p>
3.7.	Отсутствие в основном и дополнительном пи- тании продуктов и блюд, запрещенных в дет- ском питании	Запрещённые в детском питании про- дукты и блюда отсутствуют.
3.8.	Бракераж блюд, оценка соответствия техноло- гической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Технологические карты приготовления блюд в наличии, выход блюд соответ- ствует меню.
3.9.	Объём и вид пищевых отходов после приема пищи	Объём отходов начального, 2-3 звена - 18 кг.
4. Обеспечение питьевого режима		
4.6.	Имеются документы, подтверждающие каче- ство и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питье- вого фонтанчика.
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Заполняется ежедневно зав. столовой перед началом рабочей смены.
5.2.	Журнал учета температурного режима холо- дильного оборудования	Журнал температурного режима холо- дильного оборудования ведётся в си- стеме.
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Журнал учета температуры и влажно- сти в гарманже ведётся ежедневно.
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продук- ции	Ведётся аккуратно и своевременно по- сле снятия бракеража. Все подписи членов бракеражной комиссии в нали- чии.
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	<p>На день проверки поступили следую- щие продукты, что подтверждается ве- теринарными свидетельствами к накладным: Молоко 2,5% -1л. ГОСТ (плёнка) Бело- горье, ПРОМО, 10.шт.Выработано: 27.04.2022, ООО «Молокозавод «Кали- нино», Пермский Край, Кунгурский район, село Калинино.</p>

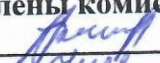
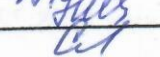

		<p>Сметана м.ж.д. 15% 500гр. (плёнка) ГОСТ-2 кг. Выработано 27.04.2022.ООО «Дабров и К», Удмуртская республика, Можгинский район, д. Лесная поляна Ветеринарные справки и накладные на все поступившие 27.04.2022 продукты прилагаются.</p>
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Проводится дополнительная витаминизация компота, готовятся витаминизированные напитки.
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	Журнал контроля закладки продуктов в наличии.
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Генеральные уборки проводятся еженедельно, даты проведения фиксируются в журнале. Уборки делаются качественно.
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Журнал ведётся. Замена воды производится каждые 2 часа.
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	Журнал работы рециркуляторов на пищеблоке и в обеденном зале ведётся.
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены) соблюдается.
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	ИП. Пищальниковой Н.Л. заключён договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний.
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 2 раза в год; - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; - микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) -	<p>Протокол испытаний 1108.22-1111.22 от 24.02.2022 г. Протоколы 1088.22, 1090.22, 1091.22 от 24.02.2022 г.</p> <p>Протокол 4532 от 02.12.2021 г.</p>

	не менее 5 смывов 1 раз в год; - исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в год; - исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год	Протокол 1112.22 от 24.02.2022 г.
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Фактическое меню ежедневно в течение четверти размещается на сайте школы и в обеденном зале столой.
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ	Проведено анкетирование обучающихся 3-4 классов (50 респондентов) об осведомленности о здоровом питании школьников.
11.2.	Анализ результатов анкетирования	Основная масса обучающихся информирована о правилах здорового питания, однако 1/3 часть опрошенных ест сладкое несколько раз в день (в школьной столовой сладкое не продается); всего 7 человек из опрошенных употребляют рыбу 1-2 раза в неделю, 12-никогда не едят рыбные блюда, 13-1 раз в месяц, 18-1-3 раза в месяц. Половина опрошенных считает, что питание не влияет на их успеваемость.

Предложения и замечания:

1. Классным руководителям и учителям начальной школы системно работать над приобщением обучающихся к здоровому питанию с опорой на рабочие тетради по программе М.М. Безруких и др. (особое внимание уделить вопросу бережного отношения к продуктам питания, отдельно - к хлебу).

Члены комиссии:

 Шаибужина А.А.
 Иванова Н.А.
 Савченко А.

С актом общественной комиссии по контролю за организацией питания ознакомлена:
Зав.производством

