

АКТ
проверки административной комиссии контроля организации питания
от 16 – 20 мая 2022г.

Состав административной комиссии:

1. Шабдуллин А.А. - заместитель директора
2. Шанба Н.А. - соуп. педагог, ответственный за питание
3. Савинова М.Ю. - санитарный врач
4. Казорина О.Ю.В. - учитель начальной школы
5. _____

№ п/п	Объекты контроля	Результат контроля
3. Соблюдение рациона питания		
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. Меню завтрака начального звена (1-4 класс) на дату контроля, 16 мая, прилагается.
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 меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	Выход блюд соответствует меню. Бракераж блюд: состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция - в норме. Каждая порция ребёнка перед накрыванием на стол взвешивается. Технологические карты приготовления блюд на завтрак 16.05.2022 для начальной школы прилагаются.
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Объем пищевых отходов (каша рисовая) - 5 кг.
4. Обеспечение питьевого режима		
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	Протокол лабораторных испытаний № 10123.22

5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Ведётся ежедневно, аккуратно.
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Журнал ведётся ежедневно, все холодильники исправны: сырая курица – минус 18 (морозильник); сырое мясо, рыба - минус 18 (морозильник); сырая курица - +3 (холодильник); молоко - +3 (холодильник); суточные пробы - +3 (холодильник); овощи (полуфабрикаты) - +3 (холодильная камера).
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ведётся ежедневно: температура воздуха - +22, влажность – 54%.
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ответственно ведётся членами бракеражной комиссии и зав. производством столовой перед накрыванием на стол обучающимся 4 раза в день.
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Контроль расхода скоропортящейся продукции: молоко - 10л., дата выработки 16.05.2022, конечный срок реализации-21.05.2022; 16.05.2022 – расход - 7л.; 19.05.2022 – расход - 3 л; сметана – 2 кг, дата выработки 16.05.2022, конечный срок реализации-23.05.2022; 16.05.2022 – расход – 1 кг; 19.05.2022 – расход - 1 кг; Филе из мяса птицы 30 кг, дата выработки 09.03.2022, конечный срок реализации-сентябрь 2022; 19.05.2022 – расход – 28 кг; 20.05.2022 – остаток – 2 кг.
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	С-витаминизация проводится соответственно меню(компоты), последняя – 20.05.2022. Витаминизированные напитки поставляются в готовом виде.

5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии, аккуратно ведётся.
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Журнал генеральных уборок ведётся аккуратно, заполняется своевременно. Генеральные уборки кухни качественно проводятся по пятницам – последняя уборка проведена 20.05.2022
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Ведётся.
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	Все рециркуляторы исправны; 2 работают в обеденном зале, 2- в цехах кухни (мясном и овощном).
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 соблюдаются.
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 в зале столовой и на сайте школы.

Предложения и замечания:

ИП Пищальниковой Н.Л. провести косметический ремонт входной зоны с улицы в помещение кухни, заменить линолеум в комнате холодильного оборудования.

Члены комиссии:

Иван Шабурин Д.А.
Иван Заволова Е.А.
Сит Савинова И.И.
Вас Вагочников Ю.В.

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

(подпись) (Иван ГИ)