

АКТ
проверки административной комиссии контроля организации питания
от 12 ноября 2021г.

Состав административной комиссии:

1. Шабзуллине А.А., зам. директора
2. Иванова Н.А., су. педагог, ответственный за питание
3. Караченцова И.В., учитель начальных классов
4. _____
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 директором МАОУ «СОШ № 65» Щукиной В.Ю. и 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 12.11.2021и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню. 2 ступень (обед): Овощи натуральные (помидоры)-100г. Рассольник Ленинградский-250г. Птица отварная-100 г. Макароны изделия отварные-180г. Компот из яблок с лимоном-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 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.
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	14 кг.
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Все названные журналы заполняются ежедневно, своевременно, ответственно Да

5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Да
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Да
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Заполняется 4 раза в день членами бракеражной комиссии
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Продуктов с просроченным сроком реализации нет.
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Проводиться в дни наличия в меню компота.
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	Ведётся
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	Имеется, ведётся. Генеральные уборки проведены 05, 12 ноября 2021
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Имеется, ведётся. Замена кипячёной воды производится каждые 3 часа: в 8.00; 11.00; 14.00 час.
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	Журнал работы рециркуляторов ведётся (2 рециркулятора на кухне, 2 в обеденном зале), рециркуляторы в исправном состоянии.
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	График обработки столов, влажной уборки зала вывешен в столовой, заполняется по мере выполнения работ. Проветривание зала осуществляется после каждого приёма пищи обучающимися.
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 накрывании столов для соблюдения эстетики накрывания ставить посуду из одного набора

Члены комиссии:

Ирина Шабдуллинна Л.В.
Лиз Иванова И.А.
Кат Катеринична И.В.

С актом административной комиссии по контролю за организацией питания ознакомлена:

Зав.производством _____

Г.М.Гусева