

Акт проверки
организации питания в МАОУ СОШ № 30
от 23.09.2012.

Проверка была проведена комиссией по общешкольному контролю за питанием в составе:

Председатель комиссии: учитель - Стёркина И.В.

- Рейтер Наталья Сергеевна - родитель
- Гладких Наталья Викторовна - учитель

Проверка выполнена в соответствии с приказом
Министерства образования и Науки Туркменского
края.

Комиссия признала качество предоставленного
питания обучающимся в МАОУ СОШ № 30 хорошим.
Выявленные в ходе проверки недочёты устранены сразу.

Председатель комиссии
по общешкольному контролю
за питанием в МАОУ СОШ № 30



/ Стёркина И.В.

Члены комиссии:

 / Рейтер Н.С.

 / Гладких Н.В.

23.09.2012.

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания
в образовательных организациях с участием родительской общественности

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	есть
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	есть
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	есть
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	есть
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	есть

Пробегривание (журнал) есть
 t° режим сотрудников есть

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	есть
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	есть
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	есть
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	есть
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	есть
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	есть
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	есть
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	н
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	есть
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	есть
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	есть
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей	

	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	N
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	есть
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	есть
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	Такая посуда отсут. ет
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	есть
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	есть
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	есть
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	есть
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	есть
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	нет
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	да
	журнал бракеража готовой продукции	N
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	N
	журнал здоровья сотрудников	N
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	N

	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	N
	ведомость контроля за рационом питания	N
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	.
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	есть
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	есть
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	есть
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	.
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	.
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	.
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	есть
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	7 перемен
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	15 мин
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	нет
	вода, расфасованная в емкости	да
	иное	нет
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	

31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	
36.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов (наличие отдельного помещения, либо в специально оборудованном холодильнике, морозильной камере для мяса, рыбы)	
37.	Наличие договора на проведение производственного контроля	
38.	Наличие договора на проведение производственного контроля	
39.	Питьевой режим в организации представлен: стационарные питьевые фонтанчики вода, расфасованная в емкости иное	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	нет
	одноразовой посуды	есть.
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Проверка проведена. Председатель комиссии по общему контролю за качеством /С.В. Ермаков Н.В./

Члены комиссии: Рейтер Наталья Сергеевна
Тарских Наталья Викторовна