

Акт проверки
организационное питание в МАОУ СОШ №30
от 23.11.2021

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

Председатель: учитель - Стёпкина Н.В.

Члены комиссии: родители

- Кушужева Евгения Викторовна,
- Рейстер Наталья Сергеевна,
- Петровшевич Анна Сергеевна.

Проверка выполнена в соответствии с
приказом Министерства Образования и Науки
Пермского края
Работу столовой признали хорошей, но
рекомендуем ввести выечку.

Председатель комиссии
по общественному контролю
за питанием

Н.В. Стёпкина

Члены комиссии

Кушужева

Е.В. Кушужева

Рейстер

Н.С. Рейстер

Петровшевич

А.С. Петровшевич

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	НОРМ
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	
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	НОРМ НОСЛ. ЗАПИСЬ СЕНТЯБРЬ
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	НОРМ
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	НОРМ

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

	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	норм
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	норм
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 отсутствует
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	норм
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	норм
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	норм
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	норм
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	есть, нет выпечки
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	норм
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	норм
	журнал здоровья сотрудников	норм
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	

	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	норм
	ведомость контроля за рационом питания	норм
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	норм
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	норм
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	норм
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	норм
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	норм
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	норм
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)	норм
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	по расписанию
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	15 мин.
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	нет
	вода, расфасованная в емкости	есть
	иное	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	

одноразовой посуды
стеклянная и фаянсовая посуда

нет
да

Проверка

проведена: 23.11.2021

Председатель комиссии
по общ. контролю за качеством
/Степанин И.В./

Члены комиссии: родители: Кузнецова
Евгения Викторовна

Петровская Анна Сергеевна

Рейтер Наталья Сергеевна