

Акт проверки

Организации питания в МАОУ СОШ № 30

от 29.04.2022.

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


Председатель - директор МАОУ СОШ № 30
Обориной Е. И.

Члены комиссии: учитель Стёпина И. В.

Работу столовой признать хорошей.
Исправлено количество кухонных работников.
Прибыло два работника.

Замечаний нет.

Председатель комиссии
по общ. контролю
за питанием:

 / Обориной Е. И.

Члены комиссии:



/ Стёпина И. В.

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

№ п/п	Позиции	
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>норма</i>
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	<i>норма</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>норма</i>
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>норма</i>

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

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

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

Проверка проведена 29.04.2022.

Председатель комиссии

по общ. контролю за товарами:

1. Оборина Е.И.

Члены комиссии:

1. Стинина Н.В.