

Акт проверки
организации питания в МАОУ СОШ №30
от 30.01.23г.


Проверка проведена комиссией по
общественному контролю за питанием в составе:

Председатель - учитель МАОУ СОШ №30
Стёпкина И.В.


Члены комиссии: родитель - Рейтер Н.С.
руководитель МАОУ СОШ №30
Бухаринов О.В.

Работу столовой признать удовлетворительной.

Задачи прошлого месяца исправлены,
журнал бракеража с опережающей
записями пищевой продукции
полностью.
Все пункты соответствуют мероприятиям.

Председатель комиссии:  (Стёпкина И.В.)

Члены комиссии:  (Рейтер Н.С.)

 (Бухаринов О.В.)

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

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	меры
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	меры
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	меры
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	меры
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	меры
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	меры
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	меры
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	меры
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	меры
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	меры
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей	меры

	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	меры
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	да
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	деформ - в посуда не используется
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	меры
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	меры
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	меры
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	меры
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	выполни нет, редко
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	меры
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	меры
	журнал здоровья сотрудников	меры
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	

	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	меры
	ведомость контроля за рационом питания	меры
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	да
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	да
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	да
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	меры
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	меры
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	меры
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	меры
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	меры
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	нет
	иное	чайники кип.
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	да

Проверка проведена;

придавать
мерами некие.
А. Бухаринова
А. Искраман
А. Крейтер
А. Бухаринова