

Акт проверки
организации питания в МАУУ сеш №30
от 23.12.22г.

Проверка проведена комиссией
по общественному контролю за питанием
в составе:

Председатель - учитель МАУУ сеш №30
Стеткинкой М.В.


Члены комиссии:
родитель - Рейтер Н.С.

Рейдер МАУУ сеш №30 - Бухаринова В.В.

Работу столовой признать
удовлетворительной.

Замечание прошлых месяцев не исправлено
полностью:
(нарушен брак цвета спортивной пищи
продукции)

Остальные пункты соответствуют нормативам.

Председатель комиссии:  / Стеткинкой М.В.

члены:  / Рейтер Н.С.

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

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	норм
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

	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	норм
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 прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	деформ. посуда не используется
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	выключены очень мало
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	норм
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	

	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	норм
	ведомость контроля за рационом питания	
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	норм
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	да
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	да
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	да
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	да
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	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	да

Проверка проведена 23.12.22г. Бригадами комиссии: Оу
 комиссии комиссии: Жуков (Рейтер И.С.) (Бухаринская) (Степановская)