

Акт проверки

от 23.03.2023г.

организации питания в МАОУ СОШ №30

Проверка проведена комиссией по
общественному контролю за питанием
в составе:

Председатель: учитель МАОУ СОШ №30
Стенькина И.В.

Члены комиссии: родитель: Рейтер И.С.

Фельдшер МАОУ СОШ №30

Бухаринова О.В.

Работу столовой признать удовлетворитель-
ной.


Замечания: журнал "Бракеражная экспор-
тендерная пищевая продукция" заполнен до 06.03.
23г.

Журнал учета тем-го режима в холле-и оборудова-
нии заполнен до 14.03.23г.

Журнал гигиенический (сотрудники) до 14.03.23г.
и все остальные журналы заполнения
до 14.03.23г.

Председатель комиссии:  | Стенькина И.В.

Члены комиссии:  | Рейтер И.С.

 | Бухаринова О.В.

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


№ п/п	Позиции	Отметка по итогу проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	✓
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	Замечен до 14.03.23
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	Замечен до 14.03.23

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


	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	н
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	н
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	н
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	нет из-за поврежд. посуды
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	н
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	н
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	н
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	н
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	н
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:	
	журнал бракеража готовой продукции	н
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	до 14.03.23
	журнал здоровья сотрудников	до 14.03.23
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	нет

	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	до 14.03.23
	ведомость контроля за рационом питания	н
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	н
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	н
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	н
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)	н
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	5 по 15 мин
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	15 мин
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	нет
	вода, расфасованная в емкости	чайник
	иное	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	н

Проверка 23.03.2023г.
проведена

председатель комиссии:  / Иттипова
М.В. /

Члены комиссии:  / Рейтар Н.С. /

 / Бухаринова О.В. /