

# Акт проверки

организации питания в МАОУ СОШ N 30  
корпус N 1


от 23.01.2024г.


Проверка проведена комиссией по общественному контролю за питанием в составе:


Председатель - учитель МАОУ СОШ N 30  
Стёпкина И.В.


Члены комиссии - родители 8<sup>В</sup>"  
ЗФ - Рейтер М.С.  
родители 6<sup>Б</sup>"  
Бикмаева О.В.  
ср.директор МАОУ СОШ N 30  
Бухаримова О.В.

Работу столовой признать хорошей.

Председатель комиссии:  Стёпкина  
И.В. |

Члены комиссии:  Рейтер М.С. |

 Бикмаева О.В. |

 Бухаримова  
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	<i>Мероп.</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	<i>Мероп.</i>
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>Мероп.</i>
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>Мероп.</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Мероп.</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>Мероп.</i>
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>Мероп.</i>
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>Мероп.</i>
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>Мероп.</i>
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<i>Мероп.</i>
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>Мероп.</i>
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>Мероп.</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>Мероп.</i>
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>Мероп.</i>
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	<i>Мероп.</i>
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>Мероп.</i>
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей	<i>Мероп.</i>

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

	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
	ведомость контроля за рационом питания	да
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	да
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)	мерси.
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	по расписанию
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	по 15 мин.
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	нет
	вода, расфасованная в емкости	нет
	иное	чайник с кипятком
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	да

Проверка проведена: Пр. Кошкеева  
от 23.01.2024г. Члены комиссии:

Т. Бухарина О.В.

Суд. 1 Степанова И.В.  
Фед. - 1 Рейтер И.С.

Фед. 1 Бухарина О.В.