

Акт проверки
организации питания в МАОУ СОШ № 30
квартале № 1 от 29.02.2024г.

Проверка проведена комиссией по
общественному контролю за питанием
в составе:

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

Члены комиссии: родители:

Рейтер Н.С. (8.б.м.)

Бикмаева О.В. (6.б.м.)

руководитель МАОУ СОШ № 30

Бухарина О.В.

Работу столовой признать хорошей;
но не всегда есть меню.

Председатель
комиссии:



Стёпкина И.В.

Члены
комиссии:

Рейтер Н.С.

Бикмаева О.В.

Бухарина
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	<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	<i>норма</i>
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>норма</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>норма</i>
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	<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, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>норма</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>норма</i>
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой посуды	<i>норма</i>
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей	<i>норма</i>

	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	норм
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	деформ- и посуды нет
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	есть выписка
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	норм
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	норм
	журнал здоровья сотрудников	норм
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	норм

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

Проверка проведена: Тринадцатое июля 2022г. 29.02.2024г. *Ольга Степановна Якунина*
 машин писем: *Татьяна Рейтнер Н.С.*
архивист МАУ СОШ №30 *Бухаринцева О.В.* *Ведерникова В.В.* *Бикмасова О.В.*