

Акт проверки
Организации питания в МАУУ СОШ № 30
от 21 марта 2023 - 24 ч. г.

Проверка проведена комиссией по общественному контролю за питанием в составе:

Председатель - учитель МАУУ СОШ № 30
Стёпанова И. В.

Члены комиссии: родители:

Рейтер Н. С. (8. Б. кл.)

Бикмаева О. В. (6. Б. кл.)

Формовщик МАУУ СОШ № 30

Бухаримова О. В.

Работу столовой признать хорошей,
Меню присутствует, замечаний нет.

Председатель
комиссии:



Стёпанова И. В.

Члены
комиссии:



Рейтер Н. 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 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 примерному 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, непакетированные 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 и использованной посуды	<i>норма</i>
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей	<i>норма</i>

	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	меры есть
	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	да
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	да деформир. посуда не использу
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	есть
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	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)	меры
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	по распис
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 кипяч.
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	да

Проверка проведена:

бригадой комиссии:

члены комиссии:

21.03.24г.

Бухаринова О.В. | Бит Билимаева О.В. | Истемин Н.В.