

Акт проверки

Организации питания в МАОУ СОШ №30
от 04.04.2023-2024 уч. года.

Проверка проведена комиссией по общественно-
мощу контролю за питанием в составе:

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

Члены комиссии: родители:

Рейтер И.С. (8.08.2011 г.р.)

Бикмаева О.В. (16.05.1985 г.р.)

Фельдшер МАОУ СОШ №30

Бухаринова О.В.

Работу столовой признать хорошей.

Председатель
комиссии:

И.С. / Стёпина И.В. /

Члены
комиссии:

И.С. / Рейтер И.С. /

О.В. / Бикмаева О.В. /

О.В. / Бухаринова 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>норм.</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>норм.</i>
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>норм.</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>норм.</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>норм.</i>

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

	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	меры.
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	есть
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 посуды нет
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
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	меры
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	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	меры.
	журнал здоровья сотрудников	меры.
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	меры. нет

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

Проверка проведена

04.04.2022

Председатель комиссии:

члены комиссии:

А.А. Степанова И.В.

А.А. Редькин С.И.

В.В. Бикматов В.В.И.

Б. Бухаринова О.В.И.