

Акт проверки
организации питания в МАОУ СОШ № 30
от 21.05.24г. корпус I

Проверка осуществляется комиссией по
общественному контролю за питанием
в составе:

Председатель
комиссии — учитель МАОУ СОШ № 30
корп. I
Стёпкина Н.В.

Члены комиссии:

родители:

ЖФ ✓ | Рейтер Н.С. |

Бизяр ✓ | Бикмаева
О.В. |

... завхоз МАОУ СОШ № 30
корп. I

Б ✓ | Бухарина
О.В. |

Работу столовой признать хорошей.
Замечаний нет, выписка и меню присут-
ствуют.

Председатель комиссии:

| Стёпкина Н.В. |

Члены комиссии:

ЖФ ✓ | Рейтер Н.С. |
Бизяр ✓ | Бикмаева О.В. |

Б ✓ | Бухарина О.В.

21.05.24г.

Приложение 5
к приказу Министерства образования
и науки Пермского края
от _____ № _____

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

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 да формаль но суды не использу- ются
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
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	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)	норм
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	по расписанию
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	15 мин
39.	Питьевой режим в организации представлен:	по 15 мин
	стационарные питьевые фонтанчики	нет
	вода, расфасованная в емкости	нет
	иное	чайники с кипячением
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	да

Проверка проведена: Председатель комиссии: Оу / Степанова И.В. /
 21.05.2017. Члены комиссии: З.Ф. / Редько И.С. /
 Бухаринова О.В. / Динь / Букина О.В.
 Б.И. Бухаринова О.В.