

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 И.В.

Члены комиссии:

родители:

ЖФ ✓ | Рейтер И.С. |

Бизяр ✓ | Бикмаева  
О.В. |

... завхоз МАОУ СОШ № 30  
корп. I

Б ✓ | Бухарникова  
О.В. |

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

Председатель комиссии:



| Стёпкина И.В. |

Члены комиссии:

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

Б ✓ | Бухарникова 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

| №<br>п/п | Позиции   | Отметка по<br>итогах 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)<br>*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.<br>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра<br>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<br>да<br>формаль<br>но суды<br>не использу<br>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<br>шприц<br>и др. |
| 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.