

Акт проверки  
организации питания в МАОУ СОШ № 30  
от 30.10.2024г.


Проверка проведена комиссией по общественному контролю за питанием в составе:

Председатель: учитель МАОУ СОШ № 30  
Стёпкина М.В.

Члены комиссии:  
родители: Рейтер Н.С.  
Бикшаева О.В.  
заместитель МАОУ СОШ № 30  
Бухаринова О.В.


Работу столовой признать хорошей.  
Замечаний нет.

Председатель  
комиссии:

 | Стёпкина М.В.

Члены комиссии:

 | Рейтер Н.С.

 | Бикшаева 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	есть
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	есть
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	-
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	норм.
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	норм.
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	норм. есть

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

	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
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	нет битой посуды
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соблюдают
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соблюдают
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	есть
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:	да
	журнал бракеража готовой продукции	да
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	да
	журнал здоровья сотрудников	да
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	да

	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	6
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	15 мин.
39.	Питьевой режим в организации представлен:	есть
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	купил в кафе
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	есть

Проверка проведена 30.10.2024г. Придадим: А. Темнишман  
 Члены комиссии: Ф.З. Рейтер Н.С. / Дев. Букина О.В. / Бухарин