

# Акт проверки

организации питания в МАОУ СОШ №30  
(1 корпус)  
от 29.11.2024г.

Проверка проведена комиссией по  
общественному контролю за питанием  
в составе:

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

Члены комиссии:

родители: Рейтер Н.С.

Бикмаева О.В.


фельдшер МАОУ СОШ №30

Бухариновой О.В.


Работу столовой признать хорошей.


Открыт отдельный буфет для  
детей.

Замечаний нет.

Председатель комиссии:  / Стёркина И.В.

Члены комиссии:  / Рейтер Н.С.

 / Бикмаева 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	
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.	есть
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	есть
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	есть
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	есть Норм.

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	да
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	да без сколов
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	да
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	да
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, непастеризованные 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 картыона в чайниках
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	да
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей	да

	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	да
19.	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	доски с трещинами и сколами и посуду битае не используются
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	да
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	да
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	да
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	да
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	есть
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	есть
	журнал здоровья сотрудников	есть
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	есть

	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	да
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	да
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)	да
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	6 перемен
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	15 минут
39.	Питьевой режим в организации представлен:	есть
	стационарные питьевые фонтанчики	-
	вода, расфасованная в емкости	-
	иное	чайника с кипятком и кипятком в воде
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	да - стационарные

29.11.2022г.

Проверка осуществлена: Председатель - А.А. Степанов И.В.И. на подмогах  
 члены комиссии: Жуков, Редкин И.С. Буф, Бикшавва И.В.И. и Бухаринова И.В.И.