

**Акт проведения проверки организации питания общественной комиссией
в МАОУ «СОШ №10» (главный корпус)**

Комиссия в составе:

Председатель – Акзегитова Е.В., директор

Члены комиссии: заместитель директора по УР – Лущик О.А.,

фельдшер – Кужлева С.С.,

учитель английского языка- Некрасова О.В.

Включить в состав общественной комиссии представителей от родительской общественности – Колмакову Н.В., Овчинникову С.Г. (по согласованию).

Провела 24 декабря 2021 года проверку организации питания учащихся в столовой главного корпуса МАОУ «СОШ №10». Результаты проверки общественной комиссией по главному корпусу представлены в таблице:

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Бракеражный журнал имеется, заполняется ежедневно
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	Сопроводительные документы оформлены надлежащим образом, хранятся до полной реализации продуктов.
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	----- Не проверялся данный пункт в ходе данной проверки
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Соблюдается. Имеются отметки о полной реализации продукции до конечного срока реализации.
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов,	Условия соблюдаются

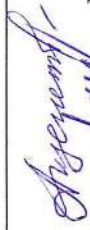





	маркировки	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Ежедневно осуществляется: - ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования; - показания термометров указываются в соответствующем журнале. Показания термометров соответствуют записям в журнале.
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Хранение сыпучих продуктов и овощей на подтоварниках высотой не менее 15 см от пола
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Обеспечена в необходимом количестве
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Да. Емкости для сбора пищевых отходов имеют крышки.
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Да. Санитарное состояние помещений пищеблока в удовлетворительном состоянии, соответствует нормам СанПин 2.3/2.4.3590-20
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Фактическое меню соответствует примерному 10-дневному меню (5 день) .
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Контроль правильности закладки продуктов осуществляется поваром-бригадиром. Закладку осуществляют в строгом соответствии с технологическими картами Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий.
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	Бракеражный журнал ведется ежедневно, выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, осуществляется контроль выхода порционных блюд.
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Отсутствуют

15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	----- Данный пункт в ходе проверки не проверялся
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	Питьевой режим организован . Имеется доступ к питьевому фонтанчику во время учебного процесса, проводится по графику обработка питьевого фонтанчика
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Да
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Внутренняя отделка помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускает проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	В ходе проверки не проверяли данный пункт
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	Не выявлено использование посуды с повреждениями
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Соблюдаются. Имеются инструкции по правилам мытья кухонной посуды
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Соблюдаются
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	Да. В меню указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий,	Буфета нет

	пищевых продуктов в потребительской упаковке	
28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	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	да
	ведомость контроля за рационом питания	да
29	Наличие актов технической исправности теплого, 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	----- Данный пункт в ходе проверки не проверялся
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	----- Данный пункт в ходе проверки не проверялся
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	----- Данный пункт в ходе проверки не проверялся
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	В первую смену 5 перемен. Две для начальной школы и три для 5,8,9,10,11 классов. Во вторую смену – 4 перемены . Две для начальных классов и две для 6,7 классов.
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	Две перемены по 20 минут для начальных классов. Остальные по 15 минут.

39	Питьевой режим в организации представлен: стационарные питьевые фонтанчики	Питьевой режим организован при использовании ПИТЬЕВОГО фонтанчика.
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	-----
	одноразовой посуды	-----
	стеклянной или фаянсовой посуды	-----

Члены общественной комиссии:

 Аксетитова Е.В.
 Лущик О.А.
 Кужлева С.С.
 Некрасова О.В.
 Колмакова Н.В.
 Овчинникова С.Г.