

**Акт проведения проверки организации питания общественной комиссией
в МАОУ «СОШ № 10» (корпус № 2)**

Комиссия в составе:

Председатель – Белева Е.В., заместитель директора по ДО

Члены комиссии: фельдшер – Елисеева Л.М.,

учитель - Маргяшева Д.В.

воспитатель – Косухина Т.В.

Включить в состав общественной комиссии представителей от родительской общственности – Кичигину Н.Г., Крутову О.В. (по согласованию).

Провела 28 марта 2022 года проверку организации питания воспитанников корпуса № 2 МАОУ «СОШ №10» Проверялось санитарное состояние пищеблока и складских помещений, закладка блгод, питьевой режим в дошкольных группах. Результаты проверки общественной комиссией по корпусу № 2 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 продуктов (Декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	---
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	Соблюдается. Имеются отметки
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	-----
7	Хранение сълочных продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	-----
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Данная позиция не контролировалась
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Данная позиция не контролировалась
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Да. Санитарное состояние помещений пищеблока в удовлетворительном состоянии, соответствует нормам 2.4.3648-20, 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, согласованному с Управлением Роспотребнадзора
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	-----
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	Данная позиция не контролировалась
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Данная позиция не контролировалась
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	-----
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Имеется. Маркировка соответствует требованиям.
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 пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	Не используются
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Соблюдаются. Имеются инструкции по правилам мытья кухонной посуды
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Данная позиция не контролировалась
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Да. Соответствует инструкциям по применению
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Да. Рацион питания дошкольников соответствует утвержденному меню
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,	-----

	пищевых продуктов в потребительской упаковке	
28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья журнал здоровья сотрудников журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведомость контроля за рационом питания	Да Да Да Да Да Да 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	---
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	---
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	----
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	----
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	----
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Да. Соответствует требованиям
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	Данная позиция не контролировалась
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	-----.
39	Питательной режим в организации представлен: стационарные питьевые фонтанчики вода, расфасованная в емкости	Используется бутылированная вода

	иное	
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды	да
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Вывод: По результатам проверки организации питания общественной комиссией в МАОУ «СОШ № 10» корпуса № 2 было выявлено, что питание дошкольников соответствует требованиям СанПин 2.4.3648-20 организация работы пищеблока не нарушает требования, приготовление блюд является качественным. Замечаний по санитарному состоянию, закладке блюд, питьевому режиму не выявлено.

Члены общественной комиссии:

 Белева Е.В.

 Голдобина О.В.

 Мартышева Д.В.

 Пекарская Н.П.

 Косухина Т.В.

 Елисеева Л.М.

 Крутова О.В.

 Кичигина Н.Г.