

**Акт проведения проверки организации питания общественной комиссией
в МАОУ «СОШ № 10» (корпус № 3)**

Комиссия в составе:

Председатель – Е.В. Белева заместитель директора по ДО
Члены комиссии: старший воспитатель – Голдобина О.В.,

фельдшер – Елисеева Л.М.

учитель Мартышева Д.В.

социальный педагог Пекарская Н.П.

воспитатель Косухина Т.В.

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

Провела 20 сентября 2022 года проверку организации питания учащихся в столовой корпуса № 3 МАОУ «СОШ №10» Проверялось санитарное состояние, ведение документации на пищеблоке, закладка блюд, питьевой режим. Результаты проверки общественной комиссией по корпусу № 3 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 | --- |
| 4 | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной | Соблюдается. Имеются отметки о полной реализации продукции до конечного срока реализации. |

| | | |
|----|--|--|
| | реализации продукта до конечного срока реализации | |
| 5 | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | Условия соблюдаются |
| 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 сыпучих 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 | Обеспечена в необходимом количестве |
| 9 | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заплнении не более чем на 2/3 | ----- |
| 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, 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, | Отсутствуют |

| | | |
|----|--|--|
| | салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом | |
| 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 | 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, потолки), 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 прессованной 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 | Соблюдаются. Имеются инструкции по правилам мытья столовой посуды |
| 24 | Использование мощных, 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 школьников 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 |
| 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 | ---- |
| 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 | В первую смену 3 переменны: Одна для детей с ОВЗ и две 1 Г, 2Д, 3Д, 4Д классы |
| 38 | Продолжительность перемен для приема пищи детей | Перемены по 20 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 | ----- |

Вывод: По результатам проверки организации питания общественной комиссией в МАОУ «СОШ № 10» корпуса № 3 было выявлено, что питание школьников соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 является качественным. Предложено педагогам и работникам пищеблока проводить работу по воспитанию навыков культуры питания. Замечаний по санитарному состоянию, ведению документации на пищеблоке, закладке блюд, питьевому режиму не выявлено.

Члены общественной комиссии:



Белева Е.В.



Голдобина О.В.



Мартышева Д.В.



Пекарская Н.П.



Елисеева Л.М.



Косухина Т.В.



Крутова О.В.



Кичигина Н.Г.