**Акт проведения проверки организации питания общественной комиссией**

**в МАОУ «СОШ №10» (главный корпус)**

**Комиссия в составе:**

Председатель – Алексеева Л.А., заместитель директора

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

фельдшер – Кужлева С.С.,

ответственный за льготное питание в школе Отинова Е.А

учитель биологии – Арапова С.В.

Включить в состав общественной комиссии представителей от родительской общественности – Истомину Е.Я, Фатыхову Ю.М.

Провела 15.11.2023 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 | Данный пункт в ходе данной проверки не проверялся |
| 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, 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 | 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 | Посуда имеется. Сколов и трещин не обнаружено |
| 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, 15.11.2023 - восьмой день по меню |
| 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, рецептур 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, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом | Отсутствуют |
| 15 | 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, обработка питьевого фонтанчика проводится по графику |
| 16 | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды | Да. Имеется |
| 17 | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств | Внутренняя отделка помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускает проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств |
| 18 | Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока | В ходе проверки не проверяли данный пункт |
| 19 | Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой | Да |
| 20 | 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 |
| 21 | Соблюдение правил мытья кухонной посуды | Соблюдаются. Имеются инструкции по правилам мытья кухонной посуды |
| 22 | Соблюдение правил мытья столовой посуды | Соблюдаются |
| 23 | Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению | Да |
| 24 | Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню | Да |
| 25 | 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 |
| 26 | Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке | Буфета нет |
| 27 | 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 учета температурного режима холодильного оборудования | да |
|  | ведомость контроля за рационом питания | да |
| 28 | Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке | Да |
| 29 | Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров | Да |
| 30 | Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов | Да |
| 31 | Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха | Да |
| 32 | Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений | Да |
| 33 | Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений | Данный пункт в ходе данной проверки не проверялся |
| 34 | Наличие договора на проведение производственного контроля | Да |
| 35 | Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов) | Да |
| 36 | Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей | В первую смену 4 перемен. Две для начальной школы и две для 5,8,9,10,11 классов. Во вторую смену – 3 перемены. Одна для начальных классов и две для 6,7 классов. |
| 37 | Продолжительность перемен для приема пищи детей | Две перемены по 20 минут для начальных классов. Остальные по 15 минут. |
| 38 | Питьевой режим в организации представлен: |  |
|  | стационарные питьевые фонтанчики | Питьевой режим организован при использовании питьевого фонтанчика. |
|  | вода, расфасованная в емкости | нет |
|  | иное | нет |
| 39 | Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: | Питьевой режим осуществляется через фонтанчик. Имеется доступ к питьевому фонтанчику во время учебного процесса, обработка питьевого фонтанчика проводится по графику |
|  | одноразовой посуды | Нет одноразовой посуды |
|  | стеклянной или фаянсовой посуды | Наличие стеклянной и фаянсовой посуды для фонтанчика, не предусмотрено. |

