

29.01.21

**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.

представители от родительской общественности – Голдырева А.В., Овчинникова С.Г..

Провела 28 января 2021 года проверку организации питания учащихся в столовой главного корпуса МАОУ «СОШ №10». Результаты проверки общественной комиссией по главному корпусу представлены в таблице:





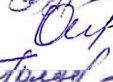

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Бракеражный журнал имеется, заполняется ежедневно
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока 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	В ходе 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	В ходе проверки не проверялся
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см	Соответствует требованиям

	от пола	
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Не обнаружена посуда со сколами
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	Санитарное состояние помещений пищеблока в удовлетворительном состоянии, соответствует санитарным нормам
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 (девятый день по меню)
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	В ходе проверки не проверялся
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	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Договор №ЦМ00850-Д от 18.09.2019 г.
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	имеются
18	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
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Имеется. Маркировка соответствует.
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	соответствует
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 обнаружены
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, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Буфета нет
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 теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	В ходе проверки не проверялись
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	В ходе проверки не проверяли
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	В ходе проверки не проверяли
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	В ходе проверки не проверяли
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	Да
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюдены
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 переменны . Две для начальных классов и две для 6,7 классов.
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	по 20 минут для начальных классов. 9,11 классы- 15 минут.
39	Питьевой режим в организации представлен:	Две перемены по 20 минут для начальных классов в 1 смену, Две перемены по 20 минут для начальных классов в 2 смену. Остальные перемены по 15 минут.
	стационарные питьевые фонтанчики	Питьевой режим организован при использовании питевого фонтанчика.
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	-----
	одноразовой посуды	-----
	стеклянной или фаянсовой посуды	-----

Члены общественной комиссии:

 Акзегитова Е.В.
 Лушик О.А.
 Кужлева С.С.
 Некрасова О.В.
 Овчинникова С.Г.
 Голдырева А.В.