

24.11.20.

**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 – Голдыреву А.В., Овчинникову С.Г..

Провела 24 ноября 2020 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	Имеется
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.	Ежедневно осуществляется: Показания термометров соответствуют записям в журнале.

	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	Соответствует требованиям
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 (восьмой день по меню)
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Контроль осуществляется, журнал имеется
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	В ходе проверки не проверялся
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на	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	Да
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	Да
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	Питание классов организовано в первую смену, учатся 1-4 классы и 9,11 классы. 5 перемен. График питания имеется
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	по 20 минут для начальных классов. 9,11 классы- 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:

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