

**Акт**  
**проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 91»**  
**с участием родительской общественности**  
от «16» декабря 2022г

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>есть</i>
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	<i>есть</i> <i>есть</i>
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	<i>в наличии</i>
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>сроки</i> <i>соблюдаются</i>
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>условия</i> <i>соблюдаются</i>
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>журнал ведется</i> <i>ежедневно</i> <i>есть</i> <i>соответствуют</i>
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>да</i>
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>посуда фаянсовая</i> <i>без сколов</i>
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>да</i>
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<i>нет</i>
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>соответствует</i>
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>зачисл в</i> <i>журнале есть</i>
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	<i>да</i>
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>запрещенные</i> <i>продукты</i> <i>отсутствуют</i>
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о	<i>есть</i>

	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	контрактная вода в автоматах в фонтанчиках
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	подносы промаркированы
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока(полы,стены,потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	да
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	есть
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	нет
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соблюдаются
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соблюдаются
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	в соответствии с инструкциями
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соответствует
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	есть
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	буфетов нет
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	журналы заполняются своевременно.
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	акта в наличии
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	термометры есть
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	температурный режим в порядке
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	гигрометр есть
33	Наличие договора , акта дезинсекционной обработки помещений	есть
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	есть

35	Наличие договора на проведение производственного контроля	есть
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	уборочный инвентарь хранится отдельно.
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	7 перемен
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 минут
39	Питьевой режим в организации представлен: - стационарные фонтачики - вода, расфасованная в емкости - иное	кипяченая охладжденная вода
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды	посуда достаточно.
41	Санитарное состояние обеденного зала	удовлетворител.
42	Замечания и предложения по организации питания	замечаний и предложений нет.

Аликина Н.Н. Аликина

Рубцова М.А. Рубцова

Паздникова Е.С. Паздникова

Аксенова Н.В. Аксенова

Хабарова Т.А. Хабарова

Председатель комиссии



Фишер Г.В.