

Акт
проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 91»
с участием родительской общественности
от «17» февраля 2023г

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

| | | |
|----|---|--|
| | 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 | кitchenной вода достаточно |
| 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 | отделка в соответствии |
| 19 | Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока | есть |
| 20 | Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой | используется в соответствии с маркировкой |
| 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 | деформированная посуда и посуда со сколами отсутствуют |
| 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 | используются 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 | буфет существует |
| 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 | все документы заполняются своевременно |
| 29 | Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке | акты есть |
| 30 | Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров | термометры есть, рабочие |
| 31 | Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов | температурный режим соблюдается |
| 32 | Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха | 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) | удовлетворительно |
| 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 питьевая вода |
| 40 | Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды | посуда расфасована в герметичных контейнерах |
| 41 | Санитарное состояние обеденного зала | удовлетворительно |
| 42 | Замечания и предложения по организации питания Замечание: отсутствует посуда на перчаточном столе (салатники, колесики) | |

Аликина Н.Н. Аликина

Рубцова М.А. Рубцова

Паздникова Е.С. Паздникова

Аксенова Н.В. Аксенова

Хабарова Т.А. Хабарова

Председатель комиссии Фишер

Фишер Г.В.