

Акт
проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 91»
с участием родительской общешественности
от «14» апреля 2023 г

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Бракеражный журнал ведется 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	на текущую серию продукции имеют сопроводительные документы
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	в договорах прописаны условия хранения, транспорта
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. Отметки о реализации есть
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Условия хранения скоропортящихся продуктов 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 на складе есть. Показания записываются
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	да
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	да
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 закладке 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 ведется ежедневно
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	документы в столовой воде свободен
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 соответствует
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	маркировка есть
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	инвентарь и оборудование уточнил 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	не используется
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
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	буфета 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	документы заполняются своевременно
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	есть
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	есть
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	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)	условия хранения соблюдаются
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 вода
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды	посуда достаточно.
41	Санитарное состояние обеденного зала	удовлетворит
42	Замечания и предложения по организации питания В количестве фруктов дается яблоки другого сорта (не малина и клубника)	

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. Фишер Г.В.