

Акт
проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 91»
с участием родительской общественности
от «06» сентября 2023 г

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>журнал заполняется ежедневно</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>сопроводительные документы в наличии</i>
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	<i>есть</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 соблюдаются отметка есть</i>
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>условия 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 ежедневно есть соответствует</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>да</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>да</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>да</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, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<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	свободный доступ и качество воде (качество)
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	есть
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	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 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	меню в кабинете утверждено объем и качество 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	документация заполняется 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	<i>есть</i>
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	<i>условия хранения инвентаря соблюдаются</i>
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	<i>7</i>
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	<i>20 минут</i>
39	Питьевой режим в организации представлен: - стационарные фонтачики - вода, расфасованная в емкости - иное	<i>кепаечная вода</i>
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды	<i>фаянсовой посуды достаточно.</i>
41	Санитарное состояние обеденного зала	<i>удовлетворительное</i>
42	Замечания и предложения по организации питания <i>Провести дезинсекцию, т.к в кабинках - мусорках есть насекомые</i>	

Аликина Н.Н. *Аликина*

Рубцова М.А. *Рубцова*

Паздникова Е.С. *Паздникова*

Ухабова А.В. *Ухабова*

Муртазина Г.Г. *Муртазина*

Председатель комиссии

Г.В. Фишер

Фишер Г.В.