

АКТ
проверки организации питания в МБОУ ООШ № 12
с участием родительской общественности
корпус № 2 (ул. Азина, 1/1)

«25» 01 2024г.

Комиссия в составе:

Зам директора Рашкова А.П.; мер.работница Щербинина А.П.
Медсестры род. обществ. Шибанова А.А.; Румянцева Т.В.
Суркова Н.А. в присутствии заведующей производством

Провела проверку столовой:

N п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	ведется
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	имеется
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
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдается
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	ведется имеется
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соблюдается
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	соответствует
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдается
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	ведется - Р
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	соблюдается
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствует
15	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность	имеется

	бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	
16	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	соблюдается
17	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	соблюдается
18	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	имеется
19	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	соблюдается
20	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 замечено
21	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соблюдается
22	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соблюдается
23	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	соблюдается
24	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соблюдается
25	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	имеется
26	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	имеется
27	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
28	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	+
	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	+
29	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	+
30	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соблюдается
31	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	+
32	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	+
33	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	+
34	Наличие договора на проведение производственного контроля	+
35	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюдается
36	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	3
37	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 мин
38	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	+

Выводы комиссии:

1. Влага подается герметично. Напрямую своевременно.
Ветви срезают 90% лопатами. Отход почти нет.
2. На раковинах шпатель алюминевый и фирное масло.
Прокладка шпателя находится в состоянии,
3. работе без трещин и сколов.
4. Антикоррозийная обработка в виде масляной
пропитки.

Подписи членов комиссии:

Сид | Сидорова А.В.
Ан | Курдюмов А.А.
Иль | Рисова Т.В.
Зав. производством: Ов | Овруба И.А.