

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

«29» 11 2023г.

Комиссия в составе:

Зам. директора Давыдов С.Р. ищ. работница  
Исмаилов А.А. представитель род. общ-ва  
Давыдов С.Р.  
Исмаилов Мария Владимировна

в присутствии заведующей производством

Провела проверку столовой:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	есть
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	имеется соблюдается
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	соблюдается
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, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствует
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеется

16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	соблюдается имеется
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	соблюдается
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	имеется
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	соблюдается
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 допускается
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соблюдается
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соблюдается
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	соблюдается
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соблюдается
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	имеется
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	имеется
28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	ведется
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	ведется
	журнал здоровья сотрудников	ведется
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	ведется
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	ведется
	ведомость контроля за рационом питания	ведется
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	имеется
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	имеется
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соблюдается
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	имеется
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	имеется
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	имеется
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	имеется
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюдается
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	3
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	до 15 мин
39	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	+

40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	+

Выводы комиссии:

1. Питьевой режим организован бутылочной водой, имеются аптека и первая помощь, посуда без сколов.
2. Методы проверки соответствуют требованиям СанПиН. Санитарная обстановка находится в хорошем виде.
3. Персонал обучен в спец. школе, прививочный.
4. Прием пищи в соответствии с температурным режимом.

Подписи членов комиссии:

1. Тимова С.В.  
 1. Муромов А.А.  
 1. Кайкина Н.А.  
 Зав. производством: Тим 1. Кайкина Н.А.