

**АКТ**  
**проверки организации питания в МБОУ ООШ № 12**  
**с участием родительской общественности**  
**структурное подразделение школа п. Буренка**

«28» марта 2023г.

Комиссия в составе: Ивановой О.И, социального педагога, Мерзляковой Ольги Александровны, Семеновой Наталии Николаевны, представителей родительской общественности, в присутствии заведующей производством Ившиной Н.В провела проверку столовой:

Провела проверку столовой:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ведется 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>имеется</i>
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>имеется</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>соблюдается</i>
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдается</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>ежедневно имеется соответств.</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>да</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>ежедневно</i>
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>да</i>
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	<i>да</i>

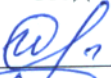


16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	да
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	да
18	Наличие внутренней отделки помещений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

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

Выводы комиссии:

1. Меню соответствует 10-дневному меню.
2. Пища вкусная, не холодная.
3. Персонал пищеблока в масках, перчатках.
4. В обеденном зале и пищеблоке чисто. Товары приветливы.

Подписи членов комиссии:

 / Иванова О.И.  
 / Мухоморова В.А.  
 / Савенко Н.Н.

Зав. производством:  / Швешта Н.В.