

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

*«29» ноября 2024г.*

Комиссия в составе: Ивановой О.И, заместителя директора по УВР, Кузьминых Елены Игоревны, Семеновой Наталии Николаевны, Закировой А.И. представителей родительской общественности, в присутствии заведующей производством Ившиной Н.В провела проверку столовой:

Провела проверку столовой:

N п/п	Позиции	Отметка по итогах проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ежедневное</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>есть</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>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>+ + 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 соответствуют 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>

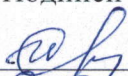
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Да
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Да
18	Наличие внутренней отделки помещений 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:	
	журнал бракеража готовой продукции	да
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
	журнал здоровья сотрудников	+
	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	+
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	есть
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)	Да
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	3
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20
39	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	+
	вода, расфасованная в емкости	


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

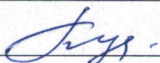
Выводы комиссии:

1. Меню соответствует 10-дневному меню
2. Пища теплая, вкусная
3. Товары в пакетах, чистой упаковке
4. В зале чисто

Подписи членов комиссии:

 | Иванова О. У. |

 | Семенова М. К. |

 | Куршина |

Зав. производством:  | Всеволод Г. В.