

АКТ
проверки школьной столовой группой общественного контроля по
питанию
МАОУ «СКОШ для учащихся с ОВЗ»

25.10.2023 г.

Группа общественного контроля в составе:

Уразметова Р.А., председатель общешкольного родительского комитета, председатель группы общественного контроля;

Пунцева О.В., представителя родительской общественности, член группы общественного контроля

Шилова М.В., председатель бракеражной комиссии, ответственный за питание

Белоглазова О.Н., заведующая хозяйством, член бракеражной комиссии

составили настоящий Акт в том, что 25.10.2023 года была проведена проверка качества и организации питания в школьной столовой (обед) в основном здании школы по адресу: ул. Октябрьская, 18

Проверено:

1. Соблюдение санитарно-технического содержания обеденного зала (помещение для приема пищи), соблюдение чистоты помещения и столов, состояние столовой посуды, наличие салфеток.
2. Наличие меню, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Наличие контрольного блюда.
3. Наличие/отсутствие запрещенных продуктов в рационе питания детей.
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

В ходе проверки выявлено:

1. В обеденном зале чисто, для групп детей накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, соблюдаются правила рассаживания детей. При сервировке и накрывании столов помощь оказывается сотрудниками столовой. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения. Сколов на посуде не обнаружено, на каждом столе имеются бумажные салфетки.

Утверждено приказом
 MAOY «CKOШ для
 учащихся с OВЗ»
 От 10.01.2022 № 6

ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания
в MAOY «CKOШ для учащихся с OВЗ»
с участием родительской общественности

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки	Ф.И.О. проверяющего
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	+	Урамева И.В. Куницын О.В. Васильев О.В.
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	+	-/-
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	+	Васильев О.В.
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+	Васильев О.В. Шимов М.В.
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+	Васильев О.В. Шимов М.В.
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	+	Урамева Р.А. Куницын О.В. Шимов М.В. Васильев О.В.
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	+	Васильев О.В. Шимов М.В.

	соответствии с маркировкой		
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	+	—/—
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	+	—/—
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	+	—/—
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+	—/—
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	+	Григорьев Р.А. Курцев Д.В.
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	+	—/—
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	+	—/—
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+	—/—
	журнал здоровья сотрудников	+	—/—
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	нет	—/—
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+	—/—
	ведомость контроля за рационом питания		
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	+	Валовиков А.И.
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных	+	Шелева М.В. Валовиков А.И.

8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+	- / -
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+	- / -
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+	- / -
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+	Урашова Кривец О.В. Синцова М.В. Васильева О.А.
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	+	- / -
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	+	- / -
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании; карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	+	- / -
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о 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	+	- / -
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+	- / -
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	+	- / -
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	+	Синцова М.В. Васильева О.А.
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в	+	- / -

	термометров		
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	+	— —
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	+	— —
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)	+	— —
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	2	
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 мин	
39.	Питьевой режим в организации представлен:		
	стационарные питьевые фонтанчики	+	
	вода, расфасованная в емкости		
	иное	+	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима		
	одноразовой посуды	+	
	стеклянной или фаянсовой посуды		

Красноярск:

Ковалева О.В.
 Васильева О.К.
 Мельникова Е.В.
 Градусова Р.А.
 Пурцова О.В.

Ковалева
 Пурцова
 Мельникова
 Градусова
 Васильева