

Директору
МАОУ «СКОШ для учащихся с ОВЗ»
О.В. Новиковой

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

22.10.2024

Группа общественного контроля в составе:

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

Пунцева О.В., представитель родительской общественности, член группы общественного контроля;

Сухорослова Е.Л., представитель родительской общественности, член группы общественного контроля;

Нерослова Е.В., ответственная за питание;

Белоглазова О.Н., заведующая хозяйством, член бракеражной комиссии составили настоящий Акт в том, что 22.10.2024 была проведена проверка качества и организации питания в школьной столовой (обед).

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.

Выявлено:

В обеденном зале чисто, для групп детей накрываются отдельные столы, посадочных мест достаточно, правила рассаживания детей соблюдаются. При накрывании столов оказывается помощь сотрудниками, ответственными за питание.

После приема пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего % соотношения. Сколов на посуде не обнаружено, салфетки имеются.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 22D98BA61164B1A95564CB5B4272402
Владелец: Новикова Ольга Викторовна
Действителен: с 04.04.2023 до 27.06.2024

Утверждено приказом
МАОУ «СКОШ для
учащихся с ОВЗ»
От 10.01.2022 № 6

ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания
в МАОУ «СКОШ для учащихся с ОВЗ»
с участием родительской общественности

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

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

	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	— и —
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	да	— и —
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	да	— и —
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	да	— и —
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	да	Гражданова Р.А. Дудникова О.В. Сидорова Е.А.
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	да	— и —
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	да	— и —
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	да	— и —
	журнал бракеража готовой продукции	да	— и —
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+	— и —
	журнал здоровья сотрудников	да	— и —
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Нет	— и —
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+	— и —
	ведомость контроля за рационом питания		— и —
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	да	Жилова О.Н.
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных	да	Жилова О.Н. Жилова О.Н.

	термометров		
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	да	— и —
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	да	— и —
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	да	— и —
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	да	— и —
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	да	— и —
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	да	— и —
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	две	— и —
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 мин	— и —
39.	Питьевой режим в организации представлен:		
	стационарные питьевые фонтанчики	да	— и —
	вода, расфасованная в емкости	нет	— и —
	иное	кислородная вода	— и —
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	да	— и —
	одноразовой посуды	нет	— и —
	стеклянной или фаянсовой посуды	да	— и —

Присутствовали:

Невникова О.В. Кошкин
 Беломазова О.Н. Овчар
 Нерослова Е.В. Зайц
 Пунцова О.В. Буга
 Уразаметова Р.А. Чур
 Сураслова Е.А. Ор