

г. Гремячинск

АКТ

проведения проверки организации питания  
в МБОУ «ООШ № 11» с участием родительской общественности

В соответствии с приказом МБОУ «ООШ № 11» от 26.05.2022 № 108-ОД «О проведении проверки организации питания» комиссией по контролю за организацией питания с привлечением родительской общественности в составе:

1. Ступак Алия Рашидовна
2. Штебнер Людмила Серафимовна
3. Шлыкова Елизавета Петровна
4. Даутова Наталья Александровна
5. Замышляева Ксения Николаевна
6. Гатаулина Наталья Александровна

Проверена организация питания в МБОУ «ООШ № 11» г. Гремячинска.

Проверены следующие позиции и отмечены итоги проверки:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.	<i>ведется</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).	<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>ведется</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>имеется</i>
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гидрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.	<i>ведется</i>
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на	<i>соблюдается</i>

	стеллажах на расстоянии не менее 15 см. от пола.	
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин.	<i>имеется</i>
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные ёмкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	<i>имеется</i>
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.	<i>соблюдается</i>
11.	Фактический рацион соответствует примерно 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.	<i>соблюдается</i>
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	<i>имеется</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 2ч. осуществляется контроль выхода порционных блюд.	<i>ведется</i>
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	<i>соблюдается</i>
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок.	<i>имеется</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.	<i>соблюдается</i>
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	<i>имеется</i>
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств.	<i>имеется</i>
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока.	<i>имеется</i>
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой.	<i>имеется</i>
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, осколками, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими	<i>отсутствует</i>

	повреждениями.	
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды.	<i>соблюдается</i>
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды.	<i>соблюдается</i>
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению.	<i>соблюдается</i>
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню.	<i>соответствует</i>
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	<i>имеется</i>
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке.	<i>имеется</i>
28.	<p>Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:</p> <p>Журнал бракеража готовой продукции</p> <p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>Журнал здоровья сотрудников</p> <p>Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</p> <p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Ведомость контроля за рационом питания</p>	<i>своевременно заполняется документация</i>
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке.	<i>имеется</i>
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров.	<i>имеется</i>
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов.	<i>соблюдается</i>
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.	<i>имеется</i>
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений.	<i>имеется</i>
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений.	<i>имеется</i>
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля.	<i>имеется</i>
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов).	<i>соблюдается</i>

37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей.	2 перемена по 20 мин.
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей.	20 мин
39.	Питьевой режим в организации представлен: Стационарные питьевые фонтанчики Вода, расфасованная в емкости Иное	имеется
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: Одноразовой посуды Стеклянной или фаянсовой посуды	имеется

Выводы и рекомендации: Все пункты соответствуют требованиям.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Комиссия:


Ступак А.Р. 

Штебнер Л.С. 

Шлыкова Е.П. 

Представители родительской общественности:

Даутова Н.А. 

Замышляева К.Н. 

Гатаулина Н.А. 

Представитель уо ГГО Файзрахманова М.В.