

АКТ
проведения проверки организации питания
в МАОУ «Техно-Школа им. В.П.Савиных» г.Перми
с участием родительской общестственности

Дата проведения проверки:

29.09.2022 г.

Состав общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания:


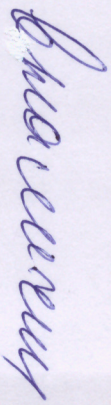
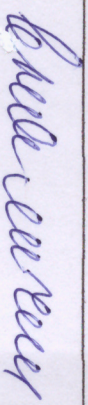
В.А.Волосников, заместитель директора, председатель Совета отцов МАОУ «Техно-Школа им.В.П.Савиных» г. Перми, председатель комиссии;

М.В.Климец, председатель Родительского комитета школы, член комиссии;

М.А.Морохина, представитель родительской общестственности, член комиссии;

А.Ю.Кочергова-Алексеева, представитель родительской общестственности, член комиссии;

Е.В.Белёва, учитель начальных классов, ответственный за организацию питания обучающихся в учреждении, член комиссии.

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
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.	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу	

	бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Войничук Е.С.
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Вережнев
6.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, имеется специальная одежда, санитарно-гигиенические средства, кухонное раздельное оборудование и уборочный инвентарь.	Ольшеник Е.С.
7.	Состояние мебели в обеденном зале	Урны.
8.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 Объём и виды пищевых отходов после приёма пищи	Сайтенова Е.С.
9.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Свердловская
10.	Соответствие ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порции меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.	Сайтенова Е.С.
11.	Осуществляется контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительная ведомость).	Вещинская В.С.
12.	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	Вережнев
13.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Вещинская В.С.

14.	Ежедневно ведётся контроль посещений столовой обучающимися, учет фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов	Вера Вера
15.	Соблюдается культура обслуживания обучающихся, санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, внешний вид и опрятность обучающихся, принимающих пищу, соблюдаются правила личной гигиены	Светлана Васильевна
16.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Вера Васильевна
17.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Вера Васильевна
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Вера Васильевна
19.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Вера Васильевна
20.	Проводятся мероприятия по дезинфекции, дератизации	Александр Васильевич
21.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Вера Васильевна
22.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	Светлана Васильевна
23.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	Александр Васильевич
24.	Соблюдается своевременный и качественный ремонт технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-, водо-, энергообеспечения	Светлана Васильевна
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Светлана Васильевна

26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Всего
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Буфет с 01.10.2022г
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 журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведомость контроля за рационом питания	Всего Всего Всего Всего Всего Всего
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Всего
30.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	Дл. перемен - 5, Впр. смены - 3
31.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	до смены
32.	Соблюдается режим работы столовой	Соблюдается
33.	Питательный режим в организации представлен: стационарные питьевые фонтанчики вода, расфасованная в емкости	ком ком

	иное	
34.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	<i>Смирнова Вера</i>
	одноразовой посуды	<i>Давыдова</i>
	стеклянной или фаянсовой посуды	<i>нет</i>

Члены комиссии:

Заместитель директора, председатель комиссии
 Председатель Родительского комитета школы
 Представитель родительской общестственности
 Представитель родительской общестственности
 Ответственный за организацию питания обучающихся в учреждении

[Signature]
[Signature]
[Signature]
[Signature]
[Signature]

В.А. Волосников
 М.В. Климец
 М.А. Морохина
 А.Ю. Кочергова-Алексеева
 Е.В. Белёва

[Signature]
[Signature]