

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

Дата проведения проверки: 30.11.2022г.

**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 общественности, член комиссии;

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

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

**Присутствовали:**

В.А. Волосников, М.В. Климец, М.А. Морохина, Е.В. Белёва

**Отсутствовали:** А.Ю. Кочергова - Алексеева

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>имеется</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>имеются</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>имеется</i>
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>имеется</i>
6.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин, имеется специальная одежда, санитарно-гигиенические средства, кухонное разделочное оборудование и уборочный инвентарь.	<i>имеется</i>
7.	Состояние мебели в обеденном зале	<i>удовлетворительное</i>
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	<i>имеется</i>
9.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<i>да</i>
10.	Соответствие ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.	<i>соответствует</i>
11.	Осуществляется контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительная ведомость).	<i>имеется</i>
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	<i>ведется</i>

13.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>отсутствуют</i>
14.	Ежедневно ведётся контроль посещений столовой обучающимися, учет фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов	<i>имеется</i>
15.	Соблюдается культура обслуживания обучающихся, санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, внешний вид и опрятность обучающихся, принимающих пищу, соблюдаются правила личной гигиены	<i>соблюдается</i>
16.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	<i>имеется</i>
17.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	<i>имеется</i>
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>имеется</i>
19.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	<i>соблюдается</i>
20.	Проводятся мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации	<i>проводятся</i>
21.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	<i>имеется</i>
22.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	<i>имеется</i>
23.	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	<i>не имеется</i>

24.	Соблюдается своевременный и качественный ремонт технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-, водо-, энергообеспечения	<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.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	<i>ведётся</i>
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ведётся</i>
	журнал здоровья сотрудников	<i>ведётся</i>
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	<i>ведётся</i>
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>ведётся</i>
	ведомость контроля за рационом питания	<i>ведётся</i>
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	<i>имеется</i>
30.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	<i>соответствует</i>
31.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	<i>соответствует</i>
32.	Соблюдается режим работы столовой	<i>соблюдается</i>

33.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	<i>не имеется</i>
	вода, расфасованная в емкости	<i>есть</i>
	иное	
34.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	<i>достаточно</i>
	стеклянной или фаянсовой посуды	<i>достаточно</i>

Члены комиссии:

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

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