

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

Дата проведения проверки: 30.01.23г. *Время: 8.40*

**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.

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>Ведётся.</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>Имеется.</i>

3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Есть.
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Соблюдается.
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Ведётся. Имеется. Соответствует.
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.	Обеспечена
7.	Состояние мебели в обеденном зале	Удовлетворительное
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	Верно 5% от 100 порций (карт. прок, отходов паров- бой, чай)
9.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Содержатся.
10.	Соответствие ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.	Соответствует.
11.	Осуществляется контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительная ведомость).	Соблюдается.
12.	Ежедневно ведётся 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	Ежедневно ведётся



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

24.	Соблюдается своевременный и качественный ремонт технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-, водо-, энергообеспечения	Соблюдается.
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствует.
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Имеется.
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Организовано.
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	есть
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	есть
	журнал здоровья сотрудников	есть
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	есть
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	есть
	ведомость контроля за рационом питания	есть
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Имеется.
30.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	Достаточно
31.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 минут
32.	Соблюдается режим работы столовой	Соблюдается.



33.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	нет
	вода, расфасованная в емкости	нет
	иное	кипяченая вода
34.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	есть
	стеклянной или фаянсовой посуды	имеется

Члены комиссии:

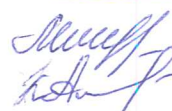
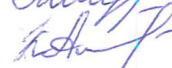
Заместитель директора, председатель комиссии

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