

Приложение 6 к приказу директора  
от 09.09.2022 г. № 059-08/129-01-218

**АКТ**

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

Дата проведения проверки: 25.09.2022 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.

Присутствовали: В.А. Волосников, М.А. Морохина, А.Ю. Кочергова-Алексеева, Е.В. Белёва

Отсутствовали: М.В. Климец

№ 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)	<i>имеется</i>

	* сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	имеются
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	имеются соответствуют
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.	имеется
7.	Состояние мебели в обеденном зале	новое
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	соблюдается
9.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соответствуют
10.	Соответствие ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.	соответствуют
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 ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,	ведется



	срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
13.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, неакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>имеется</i>
14.	Ежедневно ведётся контроль посещений столовой обучающимися, учет фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов	<i>ведётся</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>соблюдается</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>имеется</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>используется</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;	<i>не используется</i>

	разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
24.	Соблюдается своевременный и качественный ремонт технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-, водо-, энергообеспечения	Соблюдается
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соблюдается
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Несется
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Не осуществляется
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	Несется
	журнал бракеража готовой продукции	Несется
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Несется
	журнал здоровья сотрудников	Несется
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Несется
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Несется
	ведомость контроля за рационом питания	Несется
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Несется
30.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	1 смена - 5 перемен, 2-2
31.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 минут



32.	Соблюдается режим работы столовой		соблюдается
33.	Питьевой режим в организации представлен:		соблюдается
	стационарные питьевые фонтанчики		есть
	вода, расфасованная в емкости		нет
	иное		кitchenные бутылки
34.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима		есть
	одноразовой посуды		есть.
	стеклянной или фаянсовой посуды		нет

Члены комиссии:

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



В.А. Волосников  
 М.В. Климец



М.А. Морохина



А.Ю. Кочергова-Алексеева  
 Е.В. Белёва