

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: 10.11.2022г.

**Состав общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания:**

- М.В.Климец, представитель родительского комитета школы, член комиссии;
- О.В.Батуева, представитель родительской общестственности, член комиссии;
- А.Ю.Кочергова-Алексеева, представитель родительской общестственности, член комиссии;
- Н.С.Ширинкина, представитель родительской общестственности, член комиссии;
- Е.В.Белёва, учитель начальных классов, ответственный за организацию питания обучающихся в учреждении, член комиссии.

Присутствовали: Алишца М.В., Батуева О.В., Кочергова-Алексеева А.Ю., Белёва Е.В.  
Отсутствовали: Исрафинкина Н.С.

№ 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>исполняется</i>

3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Имеется
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
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.	своевременно
7.	Состояние мебели в обеденном зале	аккуратное
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	соблюдается
10.	Соответствие ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.	соблюдается
11.	Осуществляется контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительная ведомость).	контроль ведется
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	ведётся



13.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ветсучет съезды
14.	Ежедневно ведётся контроль посещений столовой обучающимися, учет фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов	ведётся
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	имеется проводятся проверки
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	ведётся
20.	Проводятся мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации	проводятся
21.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	имеется
22.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	своей вейст.
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 используются.



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	имеется
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	имеется
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	имеется
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	нет
	журнал здоровья сотрудников	имеется
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	имеется
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
	ведомость контроля за рационом питания	имеется
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	имеется
30.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	1-я смена - 5 перемена 2-я смена - 1 перемена.
31.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 мин.
32.	Соблюдается режим работы столовой	соблюдается

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

Члены комиссии:

Представитель родительского комитета школы  
Представитель родительской общественности  
Представитель родительской общественности  
Представитель родительской общественности  
Ответственный за организацию питания обучающихся в учреждении



М.В.Климец  
Н.С.Ширинкина



О.Л.Батуева  
А.Ю.Кочергова-Алексеева



Е.В.Белёва