

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: 12.09.2022 г.

**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: Климец М.В., Батуева О.В., Кочергова-Алексеева А.Ю., Белёва Е.В.

Отсутствовали: Ширинкина Н.С.

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ведется</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>соблюдается</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	Имеется
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Соблюдается
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.	Соблюдается
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	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.	Соответствует
11.	Осуществляется контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительная ведомость).	Контроль осуществляется
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	Ведется

13.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные 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	Ведется
17.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Выдается питьевой фонтанчик
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Выносятся
19.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Ведется
20.	Проводятся мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Проводятся
21.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Выносятся
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 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	Несется
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Соблюдается
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции	Несется
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Нет
	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	Темена - 5 перемен Актеня - 1 перемен.
31.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	до 10 минут
32.	Соблюдается режим работы столовой	Соблюдается

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

Члены комиссии:

Представитель родительского комитета школы

Представитель родительской общестественности

Представитель родительской общестественности

Представитель родительской общестественности

Ответственный за организацию питания обучающихся в учреждении



М.В.Климец

Н.С.Ширинкина

О.Л.Багуева

А.Ю.Кочергова-Алексеева

Е.В.Белёва



с.в.с.т.

