

АКТ
по итогам работы общественной комиссии
по осуществлению контроля за организацией питания
в МАОУ СОШ № 4 г. Чайковский
№ 2 от 12.10.2023 года

Время проверки: 9.40 - 10.00

Основание контроля: ПЛАН работы общественной комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на 2023-2024 учебный год, утвержденный приказом директора «О деятельности общественной комиссий по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на 2023-2024 учебный год» от 31.08.2023г. № 439.

Объект контроля:

- Ведение документации
- Организация питания

Форма контроля:

- изучение документации;
- наблюдение за процессом организации питания;

На момент проверки установлено:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>в наличии</i>
	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>в наличии</i>
	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>в наличии</i>
	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>журнал есть.</i>
	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдается</i>
	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>есть</i>
	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>да</i>

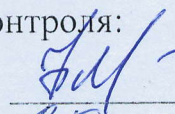
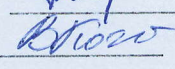
Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	да
Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на	да
Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	да
Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	да
Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	журнал есть
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
В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	да
Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	есть
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	да
Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	в наличии
Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	да
Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	да
Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	да
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	нет такой посуды
Соблюдение правил мытья кухонной посуды	да
Соблюдение правил мытья столовой посуды	да
Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	исполн.
Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	да нет еды во вторую смену
Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	да
Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	да
Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
журнал бракеража готовой продукции	да

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	га
журнал здоровья сотрудников	га
журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	га
журнал учета температурного режима холодильного оборудования	га
ведомость контроля за рационом питания	га
Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	га
Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	га
Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	га
Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	га
Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	га
Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	га
Наличие договора на проведение производственного контроля	га
Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	га
Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	12 перемен
Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 м.
Питевой режим в организации представлен:	
стационарные питьевые фонтанчики	га
вода, расфасованная в емкости	
иное	
Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	га
одноразовой посуды	—
стеклянной или фаянсовой посуды	га

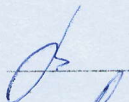
Вывод:

Работа школьной столовой полностью соответствует требованиям и нормативам Роспотребнадзора на сентябрь 2023г. В процессе осмотра столовой и контроля за питанием нарушений не выявлено.

Члены комиссии общественного контроля:

 Л.А. Фахрутдинова
 В.А. Кожухарь

Ознакомлены:

Зав. Производством  Л.В. Русанова
Зам. директора по УВР  Л.В. Краюхина