

Акт проверки школьной столовой МБОУ «Переборская ООШ» от 16.03.2022г

Комиссия в составе:

1. Кобелева Г.А., ответственный за охрану труда – председатель комиссии
2. Ефимова Н.А., социальный педагог
3. Бражникова Н.Б., зам.директора по ДО
4. Бражниковой Е.А., фельдшер Переборского ФАП
5. Терентьева Т.М., член родительского собрания

Комиссия проверила работу школьной столовой.

Результаты проверки школьной столовой:

№ п/п	Позиция	Отметка по итогам проверки
1.	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>условия выполняются</i>
2.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>имеются</i>
3.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>условия соблюдаются</i>
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>условия соблюдаются</i>
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>условия соответствуют</i>
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>условия соблюдаются</i>
7.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>есть сколы и трещины</i>
8.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	<i>соответствует</i>
9.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	<i>имеются</i>
10.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>условия выполняются</i>
11.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>не всегда соответствует</i>
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>условия выполняются</i>
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы	<i>ведется</i>

	не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствуют
15.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	обеспечивается
16.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	имеется
17.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	имеется
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется
19.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды	обеспечивается
20.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	проводится
21.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ведется
22.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	иногда не соответствует
23.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеется
24.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	условия выполняются
25.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	имеются
26.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	условия выполняются
27.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	условия соответствуют
28.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	имеются
29.	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	тарелки с отбитыми краями
30.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специальном месте, отдельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюдается
31.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции	имеется

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	имеется
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

д.сая - мясо молоч. продукция. Из фруктов только яблоки. Меню не разнообразно (нет 10 дневного меню). Обед готовится по шаблону меню. Комиссия рекомендует: Нет разнообразия в пище. Качество сухариков для союпитта хуже. Заварка для чая тоже низкого качества (на дне стакана остается пыль от заварки).

школа - 1 блюдо (раскатки) дети едят много.

Рекомендации: разнообразить меню. Увеличить мясо-молочную продукцию. Поставить качественную продукцию (сухарики, т.д.) Составить 10 дневное меню для д.сада. В меню - фрукты.

Замечить посуду с трещинами и сколами.

Члены комиссии:

_____ Коб.

Г.А.Кобелева
 Н.А.Ефимова
 Н.Б. Бражникова
 Е.А.Бражникова
 Т.М.Терентьева