

Акт проверки школьной столовой МБОУ «Переборская ООШ» от 16.11.2021г

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. Бражникова Е.А., фельдшер Переборского ФАПа
5. Ефимова Н.В., член родительского собрания, Управляющего совета

Комиссия проверила работу школьной столовой.

Результаты проверки школьной столовой:


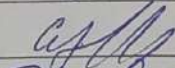
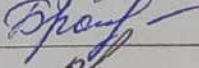
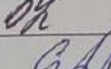

№ п/п	Позиция	Отметка по итогам проверки
1.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	Сопроводительные документы на продукты питания имеются и хранятся до полной их реализации
2.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	В договорах на поставку продуктов питания прописаны условия транспортировки, хранения и требования к качеству поставляемых продуктов
3.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдается, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняется, отметки о полной реализации продукта делаются по факту
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов соблюдаются
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования заполняется ежедневно, с указанием фактической температуры. В

		складском помещении имеются термометр и гигрометр.
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Условия хранения соблюдаются
7.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Условия соблюдаются
8.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Условия соблюдаются
9.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Условия соблюдаются
10.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Условия соблюдаются
11.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Соответствует
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	В основном условия соблюдаются. На день проверки технология приготовления блюда не соответствует.
13.	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	Условия соблюдаются
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Условия соблюдаются
15.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	Условия соблюдаются
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)	Условия соблюдаются
17.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	Условия соблюдаются
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Условия соблюдаются
19.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды	Условия соблюдаются
20.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Условия соблюдаются (витаминизированные напитки)
21.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	
22.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Условия соблюдаются

23.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Условия соблюдаются
24.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Условия соблюдаются
25.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Условия соблюдаются
26.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	Условия соблюдаются
27.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Условия соблюдаются
28.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Условия соблюдаются
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	Отсутствуют
30.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специальном месте, отдельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Условия соблюдаются
31.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	Заполняется
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Заполняется
	журнал здоровья сотрудников	Заполняется
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Заполняется
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заполняется
	ведомость контроля за рационом питания	Заполняется

Комиссия рекомендует: Увеличить в рационе детей дошкольного, а также школьного возраста количество кисло-молочной продукции. Фарш куриный заменить (или изготовить из филе). (Из данного фарша дети не едят котлеты). В меню добавить фрукты и соки. Пшеничную крупу в начале перебрать.

Члены комиссии:

Г.А.Кобелева

Н.А. Ефимова

Н.Б. Бражникова

Е.А. Бражникова

Н.В.Ефимова