

Акт проверки школьной столовой МБОУ «Переборская ООШ» от 06.03.2025г

Комиссия в составе:

1. Бражникова Н.Б – председатель комиссии
2. Ефимова Н.А., социальный педагог
3. Кобелева Г.А., специалист по охране труда, председатель ПК,
4. Бражниковой Е.А., фельдшер Переборского ФАП
5. Ефимова Е.А., 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>имеются</i>
2.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>в наличии</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>сроки реализации продуктов соблюдаются</i>
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>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>журнал ведётся имеется в наличии соответствует.</i>
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>соблюдается.</i>
7.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>обеспечена</i>
8.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	
9.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	<i>в наличии</i>
10.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>выполняются</i>
11.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>соответствует</i>
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>осуществляется</i>
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после	<i>ведётся</i>

	снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Отсутствует
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)	Осуществляется
17.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	Есть
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Имеется в наличии
19.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды	не всегда обеспечено, чистая посуда
20.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	выполняются
21.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ведется
22.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствует
23.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	в наличии
24.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	содержатся
25.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	имеются
26.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	оснащены
27.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
28.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	имеется
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	не используют
30.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специальном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Соблюдается
31.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	

	журнал бракеража готовой продукции	Заполняется
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	

Комиссия рекомендует:

Выполнить запас овощей (морковь и свёкла)
 Вести контроль за наличием посуды (чистой)
 при организации пищевого режима.
 Добавить в меню (понедельник) к гарниру
 мясо или рыбу.

Члены комиссии:

Браж
 Ефимова
 Кобелева
 Бражникова
 Ефимова

Н.Б. Бражникова

Н.А.Ефимова

Г.А.Кобелева

Е.А.Бражникова

Е.А.Ефимова