

Акт проверки школьной столовой МБОУ «Переборская ООШ» от 06.06.2025г

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 ФАПа
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)	Документы в наличии имеются
2.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Условия соблюдаются
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 соблюдаются. Наличие имеется.
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Условия соблюдаются в соответствии с требованиями.
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Журнал ведется. Термометры имеются.
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Соблюдается
7.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Обеспечено.
8.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Акт имеется в наличии.
9.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Имеются в наличии
10.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Крышки на емкостях отсутствуют
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	Осуществляется и подтверждается записями
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после	Ведется.

	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	Выполняется
15.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	Выполняется
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	Выполняется
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Есть в наличии
19.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды	Одноразовой посуды не достаточно
20.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Выполняется
21.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	Имеется, ведется
22.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствует.
23.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	В наличии имеется
24.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Выполняется
25.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Инструкции в наличии
26.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	Имеется
27.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Имеется
28.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Маркировка 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	нет в наличии.
30.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специальном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Условия хранения соблюдены
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: Пополнить наличие одноразовой посуды для организации питьевого режима.
Емкости с пищевыми отходами должны закрываться крышками.

Члены комиссии:

<u>Н.Б. Бражникова</u>	Н.Б. Бражникова
<u>[подпись]</u>	Н.А.Ефимова
<u>[подпись]</u>	Г.А.Кобелева
<u>[подпись]</u>	Е.А.Бражникова
<u>[подпись]</u>	Е.А.Ефимова