

Акт проверки школьной столовой МБОУ «Переборская ООШ» от 10.11.2023

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 ФАПа
5. Камышева О.Ю., родитель

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)	имеется
2.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	имеется
3.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	условия выполняются
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	лучше блок погрузки и хранения (для колесо)
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	удовлетворительно выполняются
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	условия выполняются
7.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	нет второго комплекта посуды
8.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	недостаточно количество холодильного оборудования
9.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	есть
10.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	?
11.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	не соответствует по составу, частоте приема пищи
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	?
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия	выполняется


	пробы 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	условие 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)	
17.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	условие выполняется
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеются
19.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды	нет второго комплекта посуды
20.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
21.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	
22.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	прислуживается меню бланк
23.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеется
24.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	условия соблюдаются
25.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	имеются
26.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	холодильное оборудование не достаточное
27.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	выполняются
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	не используется
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	+
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+

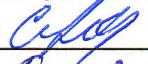
журнал здоровья сотрудников	+
журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+
ведомость контроля за рационом питания	

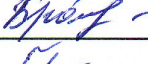
Комиссия рекомендует:


1. Фрукты и овощи закупать (при-нимать) свежие, без гнили.
2. Иметь второй комплект посуды для обучающихся и для детей д. сада
3. Соблюдать меню, продукты заказывать заранее.
4. В д. саду не давать постоянно кофейный напиток.

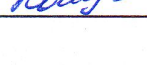
Члены комиссии:











Г.А.Кобелева

Н.А.Ефимова

Н.Б. Бражникова

Е.А.Бражникова

О.Ю. Камышева