

Акт проверки школьной столовой МБОУ «Переборская ООШ» от 13.02.2024г

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

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>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>срок реализации мяса фв 14.02.24 мясо (фарш) завершен 12.02.24.</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>условия выполняются</i>
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>условия выполняются</i>
7.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>имеется</i>
8.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	<i>условия выполняются</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>нет крышек, емкости полная</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 снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	<i>ведется</i>
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия	<i>условия выполняются</i>

	с кремом	
15.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	условия выполняются
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	имеются
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 ✓	не достаточно
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	имеются
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	имеются
27.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	условия 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 используются
30.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специальном месте, отдельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	условия выполняются
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:
- предоставить меню для осмотра школьников и работников школы
 - при приеме продуктов учитывать срок реализации
 - во время утилизировать отходы и соблюдать хранение (сроки)
 - не хранить в холодильнике не совсем свежие продукты
 - приобрести стаканы для питьевого режима
 - не принимать продукты ненадлежащего вида (мышь, сломанные и т.д)

Члены комиссии:

Г.А.Кобелева
Н.А.Ефимова
Н.Б.Бражникова
Е.А.Бражникова

Г.А.Кобелева

Н.А.Ефимова

Н.Б.Бражникова

Е.А.Бражникова