

## Акт проверки школьной столовой МБОУ «Переборская ООШ» от 17.11.2022г

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. Терентьева Т.М., член родительского собрания
6. Бражникова С.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>имеется</i>
2.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>имеется</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>журнал имеется ведется</i>
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдается</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>имеется ведется</i>
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>соответствует</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	<i>имеется</i>
9.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	<i>имеется</i>
10.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>имеется</i>
11.	Фактический рацион соответствуют 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>имеется</i>
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после	<i>имеется</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, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	соответствует
15.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	имеется за 17.11.2022
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)	ведомость контроля ведется
17.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	имеется
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется
19.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды	имеется
20.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	раз в неделю
21.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	имеется
22.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	имеется
23.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	?
24.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соответствует
25.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	имеется
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	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 нарушений
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	имеется
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. Усилить контроль по приёме продуктов от поставщика - привлечь дополнительного человека на приёмку, осмотр продуктов.
2. Включить в меню блюда с мясом говядины.

17.11.2022.

Члены комиссии:

Фед  
 \_\_\_\_\_  
 Суря  
 \_\_\_\_\_  
 Браун -  
 \_\_\_\_\_  
 Браун -  
 \_\_\_\_\_  
 Голла  
 \_\_\_\_\_  
 Браун

Г.А.Кобелева

Н.А.Ефимова

Н.Б. Бражникова

Е.А.Бражникова

Т.М.Терентьева

С.А. Бражникова

На день проверки напитков из менюшка замесили напиток из сухофруктов.

На сайте - указали напиток из менюшка.

В детском саду очень часто делают кефирный напиток.

Браун Бражникова С.А.

Голла / Терентьева Т.М.

Фед / Кобелева Т.А.

Браун / Бражникова Н.Б.

Браун / Бражникова Е.А.

Суря (Ершова Ю.А.)