

Акт проверки школьной столовой МБОУ «Переборская ООШ» от 18.11.2024г

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>В наличии сертификаты, маркировка и т.д.</i>
2.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>Насется в наличии требования выполняются</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 соблюдаются, отметки имеются.</i>
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>Условия 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>Термометр есть, журнал ведётся.</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>Посудой обеспечена.</i>
8.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	<i>Соответствует техническим характеристикам</i>
9.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	<i>Насется.</i>
10.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>Соблюдаются</i>
11.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>Соответствует меню.</i>
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>Контроль осуществляется</i>
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд; выдача готовой пищи допускается только после	<i>Журнал 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, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	запрещенных продуктов нет.
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	Доступ к питьевой воде обеспечен
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и неиспользованной посуды	В наличии.
19.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды	Обеспечен
20.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Соблюдается не всегда
21.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	Ведётся
22.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствует.
23.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Имеется в наличии.
24.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	В помещениях чисто.
25.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Инструкции 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	Допускает проведение уборки.
28.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Маркировка есть.
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, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Соблюдается
31.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	

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

Комиссия рекомендует:

Вовремя размораживать холодильное оборудование. Проводить влажную уборку в холодильниках. Соблюдать правила хранения сырых продуктов.

Члены комиссии:

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

Н.Б. Бражникова

Н.А.Ефимова

Г.А.Кобелева

Е.А.Бражникова

Е.А.Ефимова