

## Акт проверки школьной столовой МБОУ «Переборская ООШ» от 20.04.2022г

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 ФАП
5. Ефимова Н.В., 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>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>имеется</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>ведется кон- тракт и вл. соответствует</i>
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>условия соблю- даются</i>
7.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>имеются стакан и тарелки</i>
8.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	<i>соблюдаются</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>условие вы- полняется</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>записи имеются</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>условие вы- полняется</i>
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия	<i>условие выполняется</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)	условие 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)	ведется
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	имеются
20.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	напитки
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	условие выполняется
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, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	условие выполняется
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	единичные случаи с отбитыми краями и сколами
30.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специальном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	соблюдаются
31.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	выполняется
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	выполняется
	журнал здоровья сотрудников	выполняется
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	выполняется
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	выполняется
	ведомость контроля за рационом питания	выполняется

- Комиссия рекомендует:
1. Сменить посуду с эмальными краями и стеклами.
  2. Добавить в рацион кисло-молочную продукцию.
  3. Добавить фрукты.

Члены комиссии:

Гоб.  
ЕФ  
Бр -  
Бр  
ЕФН

Г.А.Кобелева

Н.А.Ефимова

Н.Б. Бражникова

Е.А.Бражникова

Н.В.Ефимова