

Акт проверки школьной столовой МБОУ «Переборская ООШ» от 02.10.2024г

Комиссия в составе:

1. Бражникова Н.Б., зам.директора по ДО– председатель комиссии
2. Ефимова Н.А., социальный педагог
3. Кобелева Г.А., ответственный за охрану труда
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)	Документы в наличии (сертификат)
2.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	В договорах есть условия хранения качества при
3.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Сроки соблюдаются. журнал ведется.
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Условия хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются
5.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	журнал ведется. Термометры в холодильнике как и в шкафах
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Соблюдается
7.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Столовая обеспечена.
8.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Работа холодильного оборудования подтверждена актом
9.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Наличие
10.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Наличие
11.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Соответствует примерному меню
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Осуществляется. Журнал есть
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	Контроль осуществляется. Журнал ведется
14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Отсутствуют
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	Документы и имеется доступ к воде
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Есть в наличии
19.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды	Достаточное количество посуды - нет маркировки
20.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Выполняется
21.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	Ведется
22.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствует утвержден-у меню.
23.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Договор в наличии
24.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Содержатся в чистоте.
25.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Имеется.
26.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	Оснащена венти-ми системами.
27.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Внутренняя отделка допускает уборку с дезин-ми сред-ми
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	Отсутствует
30.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специальном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Условия соблюдаются
31.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	заполнен
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	заполнен
	журнал здоровья сотрудников	заполнен
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	заполнен
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	заполнен
	ведомость контроля за рационом питания	заполнен

Комиссия рекомендует:

Ограничить место для чистых и использованных стаканов для мытья.

Члены комиссии:

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