

Акт проверки школьной столовой МБОУ «Переборская ООШ» от 19.04.2024

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. Камышева О.Ю., родитель

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) | имеются |
| 2. | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов. | имеются |
| 3. | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | соблюдается |
| 4. | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | соблюдаются |
| 5. | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале | имеются |
| 6. | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола | упаковки в маркированных открытых |
| 7. | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин | обеспечена |
| 8. | Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия | условия выполняются |
| 9. | Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров | имеются |
| 10. | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | отходы не закрывают, в пакете, в миске! |
| 11. | Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю | соответствует |
| 12. | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале | х — |
| 13. | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия | соблюдается |




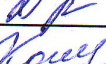

| | | |
|-----|---|--|
| | пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд | |
| 14. | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом | условия соблюдаются |
| 15. | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов) | соблюдается |
| 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) | выполняется |
| 17. | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды | питьевая вода имеется стандартный прибор |
| 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 | - недостаточно кол-во |
| 20. | Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | выполняются |
| 21. | Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания» | выполняется |
| 22. | Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню | имеется список продуктов |
| 23. | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок | имеется |
| 24. | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | персонал имеет задание проводить уборку |
| 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 | нарушений нет. |
| 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 | + |
| | 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:

- Соблюдать выход продукции с основным меню.
- Навести чистоту в складском помещении (распаковать крупы и макаронные изделия)
- убирать во время пищевого отхода.
- Содержать в чистоте стаканы для питьевой воды!!!

Члены комиссии:

Г.А.Кобелева

Н.А.Ефимова

Н.Б. Бражникова

Е.А.Бражникова

О.Ю. Камышева