

Акт проверки школьной столовой МБОУ «Переборская ООШ» от 22.10.2020г

Комиссия в составе:

1. Кобелева Г.А., ответственный за охрану труда – председатель комиссии
2. Санникова Т.В., социальный педагог
3. Пятышева Р.Н., зам.директора по ДО

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)	Сопроводительные документы на продукты питания имеются и хранятся до полной их реализации
2.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	В договорах на поставку продуктов питания прописаны условия транспортировки, хранения и требования к качеству поставляемых продуктов
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 реализации скоропортящихся продуктов соблюдается, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняется, отметки о полной реализации продукта делаются по факту
4.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов 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 контроля температурного режима холодильного оборудования заполняется ежедневно, с указанием фактической температуры. В складском помещении имеются термометр и гигрометр.
6.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Условия хранения соблюдаются
7.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Условия соблюдаются
8.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Условия соблюдаются
9.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Условия соблюдаются
10.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Условия соблюдаются
11.	Фактический рацион соответствуют примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому	Соответствует

	краю	
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Условия соблюдаются.
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	Условия соблюдаются
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)	Условия соблюдаются
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)	Условия соблюдаются
17.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	Условия соблюдаются
18.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Условия соблюдаются
19.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима: - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды	Условия соблюдаются
20.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Условия соблюдаются (витаминизированные напитки)
21.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	
22.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Условия соблюдаются
23.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Условия соблюдаются
24.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Условия соблюдаются
25.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Условия соблюдаются
26.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	Условия соблюдаются
27.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Условия соблюдаются

28.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Условия соблюдаются
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	Отсутствуют
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:	Заполняется
	журнал бракеража готовой продукции	Заполняется
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Заполняется
	журнал здоровья сотрудников	Заполняется
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Заполняется
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заполняется
	ведомость контроля за рационом питания	

Комиссия рекомендует: Условия соблюдаются

Члены комиссии:

Жоб

Г.А.Кобелева

Сав

Т.В.Санникова

Пятых

Р.Н.Пятьшева

6.	Хранение сырых продуктов в холодильной камере на отдельных полках, разделочные доски из пластика	Условия соблюдаются
7.	Столовая оборудована фаянсовой, фарфоровой или стеклянней столовой посудой без сколов и трещин	Условия соблюдаются
8.	Работа холодильного и теплового оборудования осуществляется с техническими характеристиками, подтвержденными актом обследования, выполненного организацией, имеющей соответствующие полномочия	Условия соблюдаются
9.	Наличие во всех холодильных установках магнитных термометров	Условия соблюдаются
10.	Целостные отходы собирают в промаркированных емкостях с крышками, которые очищаются при их мытье, но не более чем на 2%	Условия соблюдаются
11.	Фактическая реализация соответствует примерному меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Петербургу	Соответствует