

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**

МБОУ СОШ №1

(наименование организации)

Дата проверки: 19.10.2021

Время проверки: 9<sup>00</sup>

Состав комиссии:

Мещуров В.В., директор МБОУ СОШ №1  
Муллаярова С.В./ соц. педагог, ответственный за питание в школе/  
Константин Алексей Сергеевич  
Сахарова Ирина Борисовна  
Мещурова В.И., мед./рентгенист

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (личностей вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

| п/п | Наименование блюда                     | Масса по рецепту (гр.) | Фактическая масса (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|-----|--|------------------------|-------------------------|-------------------------------|
|     | <u>Салат из моркови и яблок</u>        | <u>50</u>              | <u>9,54</u>             | <u>0,04</u>                   |
|     | <u>Биточки из говядины</u>             | <u>90</u>              | <u>105,0</u>            | <u>0,15</u>                   |
|     | <u>Макароны отварные со слив. м.м.</u> | <u>150</u>             | <u>168</u>              | <u>0,18</u>                   |
|     | <u>~ Кисель из концент. ягодного</u>   | <u>200</u>             | <u>200</u>              | <u>0,00</u>                   |
|     | <u>Хлеб ржаной-пшеничный</u>           | <u>30</u>              | <u>32</u>               | <u>0,2</u>                    |
|     | <u>Хлеб пшеничный</u>                  | <u>30</u>              | <u>34</u>               | <u>0,4</u>                    |

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

СООТВЕТСТВУЕТ

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутое/блюда съедены/или всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за 48 часов (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают детей в столовую/на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

- ПЕРЕНЕСТИ ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1,2 КЛ. С ПЕРЕМЕНИ НА П.
- ПРОВЕСТИ РАЗЪЯСНИТЕЛЬНУЮ РАБОТУ О ПОЛЬЗЕ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ.
- РАССМОТРЕТЬ ВОПРОС ПОДАРОГО ПРИЕМА ПИЩИ (ПОСЛЕ УРОКОВ) : ВУЛОЧКА И ЧАЙ ЗА СЧЕТ РОДИТЕЛЬСКИХ ОПЛАТЫ.

Члены комиссии:

Мещуров В.В. / Мещуров В.В.  
Муллаярлова С.В. / Муллаярлова С.В.  
Кониан А.С. / Кониан А.С.  
Захарова И.Б. / Захарова И.Б.  
Мещурова В.И. / Мещурова В.И.

**Оценочный лист работы школьной столовой**

Дата проведения проверки 19.10.2021

Представитель родительской общности Котан А.С., Захарова ИБ

| № пп | Вопрос   | Да/нет                               |
|------|--|--------------------------------------|
| 1    | <b>Имеется ли в организации меню?</b>  |                                      |
|      | Да (для обучающихся 1-4 кл, 5-11 кл)   | +                                    |
|      | Да, но без учета возраста  |                                      |
|      | Нет  |                                      |
| 2    | <b>Вывешено ли 10-дневное меню для ознакомления детей и родителей?</b>   |                                      |
|      | Да   | +                                    |
| 3    | <b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>   |                                      |
|      | Да   | +                                    |
| 4    | <b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>  |                                      |
|      | Да, по всем дням   | +                                    |
|      | Нет, имеются повторы в смежные дни   |                                      |
| 5    | <b>В меню отсутствуют запретные блюда и продукты?</b>  |                                      |
|      | Да   | +                                    |
| 6    | <b>Соответствует ли 10-дневное меню количеству приемов пищи режиму функционирования школы?</b>   |                                      |
|      | Да   | +                                    |
| 7    | <b>Есть ли в школе приказ о создании работы бракеражной комиссии?</b>  |                                      |
|      | Да   | +                                    |
| 8    | <b>От всех ли партий снимают бракераж?</b>   |                                      |
|      | Да   | +                                    |
| 9    | <b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)</b> |                                      |
|      | Да   | +                                    |
| 10   | <b>Созданы ли условия для организации питания с учетом особенностей здоровья (пищевая аллергия, сахарный диабет)?</b>                      |                                      |
|      | Да   | ОТСУТСТВУЮТ ДЕТИ УКАЗАННОЙ КАТЕГОРИИ |
| 11   | <b>Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?</b>   |                                      |
|      | Да   | +                                    |
| 12   | <b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>  |                                      |
|      | Да   | +                                    |
| 13   | <b>Обнаруживались ли в обеденном зале насекомые, грызуны и след их жизнедеятельности?</b>  |                                      |
|      | Да   | +                                    |
| 14   | <b>Созданы ли условия для соблюдения детьми личной гигиены?</b>  |                                      |
|      | Да   | +                                    |
| 15   | <b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>  |                                      |
|      | Да   | -                                    |
| 16   | <b>Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?</b>                          |                                      |
|      | Да   | +                                    |
| 17   | <b>Имели ли факты выдачи детям оставшей пищи?</b>  |                                      |
|      | Да   | +                                    |

Представитель родительской общности:

Захарова ИБ Котан А.С.



Дата проверки: 19.10.21

**ПРОГРАММА**  
**проведения проверок организации питания**  
**в образовательных учреждениях с участием родительской общности**

Состав комиссии:

КОНАН АЛЕКСЕЙ СЕРГЕЕВИЧ

ЗАХАРОВА ИРИНА БОРИСОВНА

МУЛЛАЯРОВА СВЕТАНА ВАСИЛЬЕВНА /ОТВ-ЫЙ ЗА ПИТАНИЕ/

| №<br>п/п | Позиции  | Отметка по итогам<br>проверки |
|----------|--|-------------------------------|
| 1.       | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья   | ВЕДЕТСЯ                       |
| 2.       | 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)<br>*сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов | ИМЕЮТСЯ                       |
| 3.       | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.   | ИМЕЮТСЯ                       |
| 4.       | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации   | СОБЛЮДАЮТСЯ                   |
| 5.       | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки  | СОБЛЮДАЮТСЯ                   |
| 6.       | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.<br>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.<br>Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале   | ВЕДЕТСЯ                       |
| 7.       | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола   | СОБЛЮДАЮТСЯ УСЛОВИЯ           |
| 8.       | Столовая обеспечена фарфоровой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин   | СКОЛЫ, ТРЕЩИНЫ ОТСУТСТВ.      |
| 9.       | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3   | СОБЛЮДАЕТСЯ                   |
| 10.      | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте   | УДОВЛЕТ. СОСТОЯНИЕ            |
| 11.      | Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю  | СООТВЕТСТВУЕТ                 |
| 12.      | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале   | ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ                |
| 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  | ВЕДЕТСЯ                       |
| 14.      | В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом   | ОТСУТСТВУЮТ                   |
| 15.      | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок   | ИМЕЕТСЯ                       |
| 16.      | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков  | ПИТЬЕВОЙ<br>ФОНТАНЧИК         |
| 17.      | Наличие промаркированных подносов для чистой и непользованной посуды   | ИМЕЮТСЯ                       |
| 18.      | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств  | ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ                |
| 19.      | Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока   | ИМЕЕТСЯ МАРКИРОВКА            |
| 20.      | Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой  | СООТВЕТСТВУЕТ                 |
| 21.      | 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                   |

|     |  |                                 |
|-----|--|---------------------------------|
|     | разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями  |                                 |
| 22. | Соблюдение правил мытья кухонной посуды  | СОБЛЮДАЕТСЯ                     |
| 23. | Соблюдение правил мытья столовой посуды  | СОБЛЮДАЕТСЯ                     |
| 24. | Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению  | СОБЛЮДАЕТСЯ                     |
| 25. | Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню  | СОБЛЮДАЕТСЯ                     |
| 26. | Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий  | СОБЛЮДАЕТСЯ                     |
| 27. | Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке | ИМЕЕТСЯ<br>ОРГАНИЗОВАН<br>БУФЕТ |
| 28. | Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:  |                                 |
|     | журнал бракеража готовой продукции   |                                 |
|     | журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья  | ИМЕЕТСЯ                         |
|     | журнал здоровья сотрудников  | ИМЕЕТСЯ                         |
|     | журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд   | ИМЕЕТСЯ                         |
|     | журнал учета температурного режима холодильного оборудования   | ИМЕЕТСЯ                         |
|     | ведомость контроля за рационом питания   | ИМЕЕТСЯ                         |
| 29. | Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке  | ВЕДЕТ М/РАБОТНИК                |
| 30. | Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров   | ИМЕЮТСЯ                         |
| 31. | Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов  | ИМЕЮТСЯ                         |
| 32. | Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха  | СОБЛЮДАЕТСЯ                     |
| 33. | Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений   | ИМЕЮТСЯ                         |
| 34. | Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений   | ИМЕЮТСЯ                         |
| 35. | Наличие договора на проведение производственного контроля  | ИМЕЮТСЯ                         |
| 36. | Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)                                   | СОБЛЮДАЕТСЯ                     |
| 37. | Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей  | 5 ПЕРЕМЕН                       |
| 38. | Продолжительность перемен для приема пищи детей  | 20 МИНУТ                        |
| 39. | Питьевой режим в организации представлен:  |                                 |
|     | стационарные питьевые фонтанчики   |                                 |
|     | вода, расфасованная в емкости  | ✓                               |
|     | иное   |                                 |
| 40. | Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима  |                                 |
|     | одноразовой посуды   |                                 |
|     | стеклянной или фаянсовой посуды  |                                 |

Приказ школы 322.323 от 31.08.2021

Замечания и рекомендации:

- ПЕРЕНЕСТИ ПИТАНИЕ С I ПЕРЕМЕНЫ НА II. (I, II КЛ.)
- РАССМОТРЕТЬ ВОПРОС ВТОРОГО ПРИЕМА ПИЩИ ЗА СЧЕТ РОД/ОПЛАТЫ ПОСЛЕ УРОКОВ (ЧАЙ, БУЛОЧКА)

Подпись членов комиссии:

Горелов А.С.  
Захаров И.В.  
Михайлова С.В.

Вед.  
Школы  
Михайлова С.В.