

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ №1
(наименование организации)

Дата проверки: _____

Время проверки: 19.11.2021 855

Состав комиссии:

Боклакова Е.Н.

Булатьева Г.А.

Черепанова Т.В.

Мельников В.В.

Муллаярова С.В.

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 (внешний 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	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
	<u>Помидор с.в. нарезка</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>0</u>
	<u>Котлета "ГЕРМАНСКАЯ"</u>	<u>90</u>	<u>96</u>	<u>+0,06</u>
	<u>Макароны отвар. со сл. марс.</u>	<u>150</u>	<u>176</u>	<u>+26</u>
	<u>Компот из замор. ягд</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>0</u>
	<u>Хлеб рж.-пшеничн.</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>0</u>
	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>0</u>
	<u>2</u>			

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за 48 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

1. Рассмотреть вопрос о внесении в меню ИБЖа
(за счет родительских средств).
2. Аппетит для обучающихся.

Члены комиссии:

Гакелькова Я.Н. (Ист-)

Челомова Е.В. (ЗУ)

Мухоморова Р.В. / Мухоморова /

Фоминцева Т.Н.

Козлов С.В.

Оценочный лист работы школьной столовой
Дата проведения проверки 18.11.2021

Представитель родительской общественности

Бажикова Е.Н.
Булдурова Г.А., Черепанова Е.В.

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

Представитель родительской общественности:

Булдурова Г.А. Черепанова Е.В.
Бажикова Е.Н.

Дата проверки: 18.11.2021

ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания
в образовательных учреждениях с участием родительской ответственности

Состав комиссии:

Билашова Талина Александровна

Черепанова Елена Викторовна

Баклыкова Елена Николаевна

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	+
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	+
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	+
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	+
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	+
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	+
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	+
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	+
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	+
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	+
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному рациону, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	+
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подается детям, в записях в соответствующем журнале	+
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	+
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, сладости с кремом, кондитерские изделия с кремом	+
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	+
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутылочной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	+
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	+
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	+
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	+
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	+
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	+
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	+
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	+
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	+
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и количествах кулинарных изделий	+
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	+
28.	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	+
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	+
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	+
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	+
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	+
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	+
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	+
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	+
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие специального помещения, либо в специально отведенном месте, либо в специально отведенном уборочного инвентаря для мытья туалетов)	+
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	+
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	+
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	+

Замечания и рекомендации:

Замечаний нет.

Подписи членов комиссии:


