

АКТ № 1 от 22.10.2021

проверки по контролю за организацией и качеством питания обучающихся,  
общественной комиссией МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А. Вагина» г.Перми

**Комиссия в составе:**

Председатель: А.Н.Удников, директор

Члены комиссии:

Педагогические работники:

О.И. Романченко, учитель географии;

Л.Л. Дубровская, учитель химии;

Е.И. Пайбердина, учитель музыки.

Родительская общественность:

Е.Г. Шумкина;

Д.В. Калинина;

Е.В. Кожевина;

Составила настоящий акт о том, что «22» октября 2021 г. в 10:30 часов была проведена проверка по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А.Вагина» г.Перми.

**Основание проверки:** плановая

№ п/п	Мероприятия	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	журнал предоставлен, ежедневное ведение имеется
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) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	Сопроводительные документы имеются
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	имеется
4.	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
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов маркировки	соблюдается
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.	ежедневно ведется
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на	соответствует требованиям

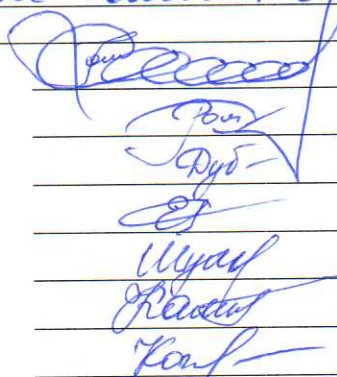
	стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	обеспечена
9.	Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Пищевые отходы собираются соответствующим образом
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	соответствует
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	соответствует
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	соответствует
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 ежедневно
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, напакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	продукты, запрещенные в детском питании, отсутствуют
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеется
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течении всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	В обдеренном ящике на отдельном столе стоит емкость с питьевой водой и стаканы
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется.

**Выводы:**

замечаний не выявлено

Председатель комиссии

Члены комиссии:



А.Н.Удников

О.И. Романченко

Л.Л. Дубровская


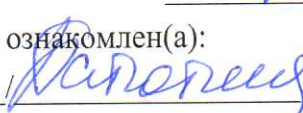
Е.И. Пайбердина

Е.Г. Шумкина

Д.В. Калинина

Е.В. Кожевина

С актом комиссии ознакомлен(а):

  Дата: 22.10.2022