

АКТ № 7 15.03.2023

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.А. Куклина

Члены комиссии:

Педагогические работники:

Ю.В. Гижа, учитель русского языка и литературы;

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 «15» марта 2023 г. в 13:00 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	Сроки проверки	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1 раз в месяц	Журнал представлен. Ежедневные записи имеются
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	1 раз в месяц	Сопроводительная документ имеется
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	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	1 раз в месяц	Сроки соблюдаются
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов маркировки	1 раз в месяц	Соблюдается
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.	1 раз в месяц	Ежедневно ведется. Все в норме, соответствует требованиям.

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	соответствует требованиям
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	обеспечена
9.	Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	соответствует требованиям
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	соответствует
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в месяц	соответствует
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в месяц	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	1 раз в месяц	ведется ежедневно
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	1 раз в месяц	продукты запрещены в детском питании отсутствуют
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год	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	1 раз в месяц	в определенном месте есть возможность с помощью воды и стаканов
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	1 раз в месяц	имеется
18.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	1 раз в месяц	обеспечено
19.	Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	1 раз в месяц	имеется
20.	Процесс накрывания и приема пищи обучающимися за 5 минут до начала перемены	1 раз в месяц	соответствует
21.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	1 раз в год	имеется
22.	Проведение опросов учащихся и их родителей (законных представителей) по качеству питания.	2 раза в год (октябрь, апрель)	проводятся

23.	Подготовка информационных отчетов по качеству организации питания.	1 раз в квартал	
-----	--	-----------------	--

Выводы:

Замечаний нет.

Председатель комиссии

[Подпись]

А.А. Кукина

Члены комиссии:

[Подпись]

Ю.В. Гижа

[Подпись]

Л.Л. Дубровская

[Подпись]

Е.И. Пайбердина

[Подпись]

Е.Г. Шумкина

[Подпись]

Д.В. Калинина

[Подпись]

Е.В. Кожевина

С актом комиссии ознакомлен(а):

[Подпись]

/ *Подпись* Дата: *15.03.2023*

	проверки	проверки
1. Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты для дальнейшего изготовления продукции с указанием даты выработки, срока реализации, документов, удостоверяющих безопасность и качество продукции (декларация, сертификат или свидетельство о гос. регистрации).	1 раз в месяц	<i>[Подпись]</i>
2. Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты для дальнейшего изготовления продукции с указанием даты выработки, срока реализации, документов, удостоверяющих безопасность и качество продукции (декларация, сертификат или свидетельство о гос. регистрации).	1 раз в месяц	<i>[Подпись]</i>
3. Наличие в договорах на поставку продукции условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц	<i>[Подпись]</i>
4. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и сырья общественного питания. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц	<i>[Подпись]</i>
5. Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов маркировки	1 раз в месяц	<i>[Подпись]</i>
6. Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в санобъекте помещения термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.	1 раз в месяц	<i>[Подпись]</i>