

АКТ № 5

проверки общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МАОУ «Гимназия № 31» с участием родительской общественности от «29» сентября 2021 г.

Комиссия в составе:

Директор – Салюкова С.А.

Зам. директора – Козлова Г.Р.

Медицинский работник – Теплякова Л.П.

Член педагогического коллектива – Киргизова С.В.

«29» сентября 2021 г. в 14 00 проведена проверка организации питания

№ п/п	Мероприятие	Результат	Сроки устранения замечаний
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ведется</i>	
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	<i>соблюд</i>	
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания	<i>в наличии</i>	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>соблюд.</i>	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюд</i>	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	<i>ведется</i>	
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировки ярлыков промышленной упаковки	<i>соблюд</i>	
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин	<i>обеспечена</i>	
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при их заполнении не более чем на 2/3	<i>соблюд.</i>	
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	<i>соблюд.</i>	
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>соблюд.</i>	
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>соблюд</i>	
13	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов	<i>ведется</i>	

	оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 часов, осуществляется контроль выхода порционных блюд		
14	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями	соблюдо-	
15	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: Карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствуют	
16	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	имеется	
17	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	соблюдо,	
18	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	в наличии	
19	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	есть.	
20	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	в наличии	
21	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	соблюдо	
22	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, разделочные доски и мелкий инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	деформирован посуда не используется заменены разделочные доски	
23	Соблюдение правил мытья кухонной и столовой посуды	соблюдо.	
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	соблюдо	
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	есть.	
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	в наличии	
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	будет работать	
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	соблюдо	

	блюды; Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Ведомость контроля за рационом питания		
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования	есть	
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	есть	
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	есть	
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	есть	
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	договор заключен	
34	Наличие условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалета)	уборочный инвентарь хранится раздельно	
35	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	5	
36	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20	
37	Питьевой режим в ОУ	есть	
38	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима (одноразовая посуда)	есть	

Выводы и замечания комиссии: замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Директор \_\_\_\_\_ Салюкова С.А.  
 Зам. директора \_\_\_\_\_ Козлова Г.Р.  
 Медицинский работник \_\_\_\_\_ Теплякова Л.П.  
 Член педагогического коллектива \_\_\_\_\_ Киргизова С.В.