

АКТ № 9

проверки общественной комиссии по контролю за организацией питания  
 обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»  
 от «11» мая 2021 г.

Комиссия в составе:

Директор – Салюкова С.А.

Зам. директора по АХЧ – Козлова Г.Р.

Медицинский работник – Теплякова Л.П.

Член управляющего совета – Богатова А.Д.

«11» мая 2021 г. в 10 20 проведена проверка организации питания

№ п/п	Мероприятие	Результат	Сроки устранения замечаний
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Журнал ведется	
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Сопроводительные документы в наличии	
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания	в наличии	
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 реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Сроки хранения соблюдаются	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Ведение журнала контроля влажности и температуры в складских помещениях	Журнал ведется Температура и влажность контролируются	
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировки ярлыков промышленной упаковки	Состояние тары и овощей хранения правильно	
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин	Посуда без сколов и трещин	
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при их заполнении не более чем на 2/3	Отходы собирают в промаркированные емкости	
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	Кухня в чистоте и порядке	
11	Фактический рацион соответствует примерному 12-дневному меню	Фактический рацион соответствует	
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Контроль правильности закладки продуктов 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 часов, осуществляется контроль выхода порционных блюд	Журнал ведется	
14	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями	Температурската	
15	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: Карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Запрещенные продукты исключены	
16	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Договор заключен	
17	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды	Договор заключен	
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Отделка выполнена соответствует требованиям с пос. средствами	
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Инвентарь и оборудов. маркированы	
20	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Соблюдается	
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, разделочные доски и мелкий инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	Деформированный инвентарь разделочные доски исключены	
22	Соблюдение правил мытья кухонной и столовой посуды	Правила мытья соблюдаются	
23	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Дез. средства используются в соответствии с инструкцией	
24	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Факт. рацион питания соответствует	
25	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	В обеденном зале вывешено меню	
26	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию	Документы по питанию заполняются	
27	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования	Акты в наличии	
28	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	В холодильнике термометр	
29	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	Температурный режим скоропортящихся продуктов соблюдается	
30	Наличие договора дезинсекционной обработки помещений	Договор заключен	
31	Наличие условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалета)	Уборочный инвентарь хранится отдельно	

32	Питьевой режим в ОУ	В об. зам сверстана, нет след. зам посуда в детской комнате
33	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима (одноразовая посуда)	

Выводы и замечания комиссии: Замечаний нет

Подписи членов комиссии:

Директор \_\_\_\_\_ Салюкова С.А.

Зам. директора по АХЧ \_\_\_\_\_ Козлова Г.Р.

Медицинский работник \_\_\_\_\_ Теплякова Л.П.

Член управляющего совета \_\_\_\_\_ Богатова А.Д.