

АКТ № 1
проверки общественной комиссии по контролю за организацией питания
обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»
от « 10 » сентября 2020 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.

Член педагогического коллектива – Киргизова С.В.

« 10 » сентября 2020 г. в 09-00 проведена проверка организации питания

№ п/п	Мероприятие	Результат	Сроки устранения замечаний
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Бракеражные журналы заполняются вовремя	
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Все сопроводительные документы на поступающие продукты в наличии	
3	Наличие договоров на поставку продуктов питания	Договора заключены	
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	Условия хранения скоропортящихся продуктов соблюдены	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Журнал температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно. В складских помещениях в наличии термометры и гигрометры	
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировки ярлыков промышленной упаковки	Сыпучие продукты и овощи хранятся на стеллажах на расстоянии 15см от пола. Маркировки в наличии	
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин	Столовая достаточно обеспечена фарфоровой и стеклянной посудой. Закупка новой посуды проведена в августе 2020 г	
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищают при их	Баки с крышками для отходов имеются	

	заполнении не более чем на 2/3		
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	Пищеблок чистый. Обработка помещений дезсредствами проводится каждые 2 часа	
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Фактический рацион соответствует утвержденному меню	
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Контроль закладки продуктов осуществляет медик. Записи ведутся	
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	Бракеражный журнал проверен. Заполняется регулярно	
14	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями	На пищеблок поступают только полуфабрикаты	
15	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: Карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Запрещенные продукты в продаже отсутствуют	
16	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Договор на проведение лабораторных проверок с РПН заключен	
17	Питьевой режим. Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды. Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	Питьевой режим в столовой обеспечен. Договор на поставку питьевой воды заключен с ООО «ТД «Чистая вода». Сертификаты соответствия имеются. Используется одноразовая посуда.	
18	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Промаркированные подносы в достаточном количестве	
19	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Отделка помещения допускает проведение уборки влажным способом	
20	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Инвентарь и оборудование промаркировано	
21	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой	
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	Кухонная, столовая посуда и инвентарь в хорошем состоянии. В августе 2020 столовая посуда, столовые приборы закуплены в достаточном количестве	

23	Соблюдение правил мытья кухонной и столовой посуды	Правила мытья посуды соблюдаются	
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Инструкции соответствуют используемым чистящим и дезинфицирующим средствам	
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Фактическое меню соответствует утвержденному	
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	В обеденном зале имеется стенд, где вывешивается ежедневное меню с указанием объемов	
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Дополнительный буфет организован	
28	<p>Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:</p> <p>Журнал бракеража готовой продукции;</p> <p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>Журнал здоровья сотрудников;</p> <p>Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;</p> <p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;</p> <p>Ведомость контроля за рационом питания</p>	Документация по питанию заполняется своевременно	
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования	Акт актов технической исправности теплового, холодильного оборудования в наличии	
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Холодильные шкафы оборудованы автоматическими термометрами	
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	Температурный режим скоропортящихся продуктов соблюдается	
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Складские помещения оборудованы термометрами и гидрометрами	
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Дезинсекционная обработка помещений проводится ежемесячно. Договор с ООО «Дезцентр Пермь» заключен	
34	Наличие условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалета)	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно	
35	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	Шесть перемен	
36	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 минут	

Выводы и замечания комиссии: Питание в столовой МАОУ «Гимназия № 31» организовано в соответствии требованиями Управления Роспотребнадзора и Департамента Образования.

Подписи членов комиссии:

Директор _____

Зам. директора по АХЧ _____

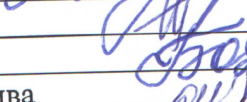
Медицинский работник _____

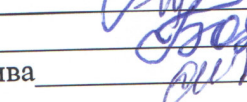
Член управляющего совета _____

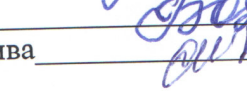
Член педагогического коллектива _____

 Салюкова С.А.

 Козлова Г.Р.

 Теплякова Л.П.

 Богатова А.Д.

 Киргизова С.В.