

АКТ № 3  
 проверки общественной комиссии по контролю за организацией питания  
 обучающихся МАОУ «Гимназия № 31»  
 от «27» ноября 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.

«27» ноября 2020 г. в 13<sup>00</sup> проведена проверка организации питания

№ п/п	Мероприятие	Результат	Сроки устранения замечаний
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Бр. ведется затемляется вовремя	
2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Сопр. документы 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 скоропорт. прод. соблюдаются	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Соблюдаются	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Журнал контроля ведется	
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировки ярлыков промышленной упаковки	Грамотное хранение сыпучих соблюдается	
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой без сколов и трещин	Обеспечена посудой 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 соблюдается	
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	Чистота и порядок соблюдается	
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-	Рацион соответствует	

	дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	примерное меню	
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Контроль записи продуктов ведется.	
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 ведется	
14	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями	Работа пищеблока не по предприятию	
15	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: Карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Запрещенной продукции в рационе отсутствуют	
16	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Договор 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 соблюдается	
18	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Будут в наличии	
19	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Отделка помещений соответствует требованиям	
20	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Маркировка в наличии	
21	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Используемое оборудование соответствует.	
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	Такая посуда и инвентарь не используются	
23	Соблюдение правил мытья кухонной и столовой посуды	Правила мытья соблюдаются	
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Используется соответствующее	
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Фактический рацион соответствует примерному	
26	Наличие в обеденном зале утвержденного	Меню в наличии	

	руководителем меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий		
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Буфет организован	
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 блюд; Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; Ведомость контроля за рационом питания	Документы по питанию заполняются своевременно	
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования	Акты в наличии	
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Термометры в наличии	
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	Температурное соответствие	
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	В складских помещениях установлены приборы для измерения температуры и влажности	
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Договор и акт в наличии	
34	Наличие условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалета)	Уборочный инвентарь хранится отдельно	
35	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	6 перемен	
36	Продолжительность перемен для приема пищи детей	до 15 минут	

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.  
 Член педагогического коллектива \_\_\_\_\_ Киргизова С.В.