

**Акт о результатах проверки общественной комиссией, с привлечением
родительского контроля
организации питания в МАОУ «СинТез» г.Перми**

На основании: плана проведения проверок организации питания общественной комиссией, с привлечением родительского контроля, за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся МАОУ «СинТез» г.Перми на 2021-2022 учебный год

Комиссия в составе:

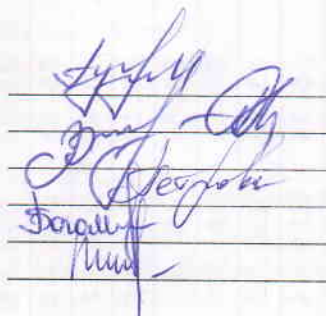
Гущина М.В. – ответственный по питанию
Ракшина А.В. – заведующая хозяйством
Першина О.В. – родитель от 2а1, 5б1, 7а1 классов
Петрова К.В. – родитель от 5а1 класса
Богомягкова Е.А. – родитель 6б1 класса
Мишланова И.В. – родитель 9а1 класса

«05» марта 2022 г. составили настоящий акт проверки

Основные замечания и сроки их устранения.

№ п/п	Основные нарушения	Сроки устранения	Ответственный
1	Замечаний нет!	-	Лебедева М.С.

Гущина М.В.
Ракшина А.В.
Першина О.В.
Петрова К.В.
Богомягкова Е.А.
Мишланова И.В.



05.03.2022

План проведения проверок организации питания общественной комиссией с привлечением родительского контроля обучающихся МАОУ «СинТез» г. Перми на 2021-2022 учебный год

№ п / п	Позиция	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.	✓
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выборки, срока реализации; Документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов.	В наличии
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	✓
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Соблюдается
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	Соблюдается
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.	✓
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола.	✓
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин.	✓
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	✓
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.	✓
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.	✓
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	✓
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 2ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд.	Ведется

	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	Отсутствует
15.	Наличие договора с учреждением Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок.	✓
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков.	Доступно
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	✓
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств.	✓
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока.	✓
20.	Использовании инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой.	✓
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 деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.	В норме
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды.	✓
23.	Соблюдения правил мытья столовой посуды.	✓
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению.	✓
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню.	✓
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем МАОУ «СинТез» г. Перми меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	В наличии
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфет ОУ, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке.	Буфет отсутствует
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.	✓
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке.	✓
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров.	✓
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов.	✓
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры	✓

	воздуха.	
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений.	✓
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений.	✓
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля.	✓
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов).	✓
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей.	1 см - 4 2 см - 3
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей.	20 минут
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики;	
	вода, расфасованная в емкости;	
	иное.	Бутилированная
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды;	
	стеклянной или фаянсовой посуды.	