

**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 2022-2023 учебный год

Комиссия в составе:

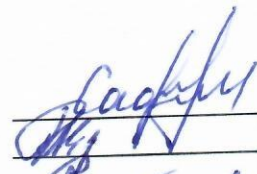



М.В. Сафина – ответственный по питанию  
А.В. Ракшина – заведующая хозяйством  
О.В. Першина – родитель от 3а1, 6б1, 8а1 классов  
К.В. Петрова – родитель от 6а1 класса  
Е.А. Богомягкова – родитель 7б1 класса  
Родитель с 1-11 класс – по надобности.

«18» января 2023 г. составили настоящий акт проверки

Основные замечания и сроки их устранения.

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

М.В. Сафина  
А.В. Ракшина  
О.В. Першина  
К.В. Петрова  
Е.А. Богомягкова

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

**План проведения проверок организации питания общественной комиссией с привлечением родительского контроля обучающихся МАОУ «СинТез» г. Перми на 2022-2023 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.	+
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	4
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	+
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	+
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.	+

14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	+
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.	+
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.	не используется —
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.	+
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфет ОУ, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке.	— буфета нет
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.	по договору от школы
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений.	по договору от школы
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.	2 ем. - 4 2 ем. - 3
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей.	20 мин
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики;	
	вода, расфасованная в емкости;	
	иное.	Бутылки с водой
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды;	
	стеклянной или фаянсовой посуды.	+