

АКТ ПРОВЕРКИ
межведомственной комиссии по повышению эффективности системы контроля
качества предоставления питания обучающимся муниципальных
образовательных организаций Очерского городского округа

МБОУ "Тавновская СШ"

(наименование образовательной организации)

п. Тавновский, ул. Октябрьская, 40

(место проверки)

20.04.2022

(дата проверки)

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>ведется</i>
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	<i>имеется</i>
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	<i>имеется</i>
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	<i>соблюдаются</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдается</i>
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	<i>журнал ведется по показаниям термометра не записываются, есть в наличии</i>
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>соответствует</i>
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>без сколов и трещин</i>
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>емкости промаркированы, вывоз в мусор.</i>
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	<i>соответствует</i>
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	<i>осуществляется</i>
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 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	<i>ведется</i>
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:	

	карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	отсутствуют
15.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	имеется
16.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	имеется
17.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	проверенные уборки допускаются
18.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	маркировка имеется
19.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	имеется в соответствии с маркировкой
20.	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	посуда на пищеблоке не бывает
21.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соблюдается
22.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соблюдается
23.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	в соответствии с инструкцией
24.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соответствует
25.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	имеется
26.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	нет
27.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	заполняется
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	имеется
	журнал здоровья сотрудников	имеется
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	имеется
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
	ведомость контроля за рационом питания	берется
28.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	имеется
29.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	везде есть
30.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соблюдается
31.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	имеется
32.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	имеется специально отведенное место

33.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	<i>3 переменных</i>
34.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	<i>20 минут</i>
35.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	<i>на пачках</i>
36.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	<i>имеется</i>

Проверку осуществляли:

Селеткова Яна Викторовна, заместитель начальника *Селеткова*

Пономарева Ольга Владимировна, специалист Управления образования *Пономарева*

Уфимцева Татьяна Николаевна, специалист Управления образования *Уфимцева*

Байков Сергей Александрович

(представитель родительской общественности)

Селеткова
(подпись)