

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

*ШОРУ ОСОШ №1*

(наименование образовательной организации)

*г. Очер ул. Пушкинская, 34а*  
 (место проверки)

*31.03.2021*  
 (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>да</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>соблюдается</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соблюдено</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>ведется</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>посуда сколов нет</i>
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>да</i>
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<i>да</i>
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>технологические карты в наличии</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:	<i>отсутствуют</i>

	карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
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	не маркированы
17.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	требуется ремонт помещений, запланирован в 2012
18.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	имеется
19.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	да
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	используются только тарелки
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	имеется
24.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	на данный момент проверки только не было факта
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	ведется
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	ведется
	журнал здоровья сотрудников	ведется
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	ведется
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	ведется
	ведомость контроля за рационом питания	ведется
28.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	имеются
29.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	работают
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)	соблюдается



33.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	6 перемен (2 смены)
34.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	30 мин., 20 мин.
35.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	бутловое, у каждого - свои бутылочки
36.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	да

*Замечаний нет*

Проверку осуществляли:

Селеткова Яна Викторовна, заместитель начальника *Ашур*

Пономарева Ольга Владимировна, специалист Управления образования *Помогаев*

Уфимцева Татьяна Николаевна, специалист Управления образования *Уфимцева*

*Артешков Илья Андреевич*

(представитель родительской общественности)

*Изм*

(подпись)