

АКТ № 7 от 15.03.2024

**проверки по контролю за организацией и качеством питания обучающихся,
общественной комиссией МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А. Вагина» г.Перми**

Комиссия в составе:

Председатель: А.А. Куклина

Члены комиссии:

Педагогические работники:

Ю.В. Гижа, учитель русского языка и литературы;

Л.Л. Дубровская, учитель химии;

Е.И. Пайбердина, учитель музыки.

Родительская общественность:

Е.Г. Шумкина;

Д.В. Калинина;

Е.В. Кожевина;

Составила настоящий акт о том, что «15» марта 2024 г. в 14:40 часов была проведена проверка по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А.Вагина» г.Перми.

Основание проверки: плановая

| № п/п | Мероприятия | Сроки проверки | Отметка по итогам проверки |
|--------------|---|-----------------------|--|
| 1. | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья | 1 раз в месяц | Журнал предоставлен, ежедневные записи имеются |
| 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 | 1 раз в месяц | Сопроводительные документы имеются |
| 3. | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов | 1 раз в месяц | Имеются |
| 4. | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | 1 раз в месяц | Сроки соблюдаются |
| 5. | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов маркировки | 1 раз в месяц | Соблюдается |
| 6. | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале. | 1 раз в месяц | Ежедневно ведется |

| | | | |
|-----|--|-----------------------------------|---|
| 7. | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола | 1 раз в месяц | Соответствует требованиям |
| 8. | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин | 1 раз в месяц | Обеспечена |
| 9. | Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | 1 раз в месяц | Соответствует требованиям |
| 10. | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | 1 раз в месяц | Соответствует |
| 11. | Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю | 1 раз в месяц | Соответствует |
| 12. | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале | 1 раз в месяц | Соответствует |
| 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 | 1 раз в месяц | Ведутся ежедневно |
| 14. | В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом | 1 раз в месяц | Продукты, запрещенные в детском питании отсутствуют |
| 15. | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок | 1 раз в год | Имеется |
| 16. | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течении всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков | 1 раз в месяц | Питьевой фонтан на 1 этаже перед входом в обеденный зал |
| 17. | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды | 1 раз в месяц | Имеется |
| 18. | Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися | 1 раз в месяц | Обеспечены |
| 19. | Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | 1 раз в месяц | Имеется |
| 20. | Процесс накрывания и приема пищи обучающимися за 5 минут до начала перемены | 1 раз в месяц | Соответствует |
| 21. | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд | 1 раз в год | Имеются |
| 22. | Проведение опросов учащихся и их родителей (законных представителей) по качеству питания. | 2 раза в год (октябрь, апрель) | Октябрь |

| | | | |
|-----|--|-----------------|---------------------|
| 23. | Подготовка информационных отчетов по качеству организации питания. | 1 раз в квартал | Отчеты подготовлены |
|-----|--|-----------------|---------------------|

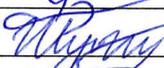
Выводы: Замечаний нет

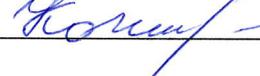
Председатель комиссии

Члены комиссии:









А.А. Куклина

Ю.В. Гиза

Л.Л. Дубровская

Е.И. Пайбердина

Е.Г. Шумкина

Д.В. Калинина

Е.В. Кожевина

С актом комиссии ознакомлен(а):



/Хизбуллина О.А.

Дата: 15.03.2024