

**АКТ
проверки школьной столовой**

от « 20 » 11 2024 г.

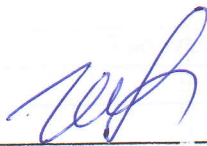
Мы, нижеподписавшиеся комиссия в составе:

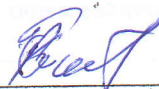
1. Шарова Ирина Михайловна - ответственная за организацию питания;
 2. Конева Олеся Ивановна - член Совета учреждения;
 3. Вышегородцева Ольга Викторовна – член Совета учреждения
- составили настоящий акт, в том, что « 20 » 11 202 4 г.
была проведена проверка школьной столовой.

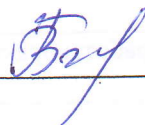
	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	✓
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты ?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	

И	Г	Была ли уборка помещений после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
12	К к	Была ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы?	<input checked="" type="checkbox"/>
13	С ж А Б	Наблюдались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их деятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>
14	С	Соблюдены ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
15	В	Были ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
16	Р О А Б	Были ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
17	И А Б	Были ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>

Члены комиссии:

 Шарова И.М.

 Конева О.И.

 Вышегородцева О.В.

Акт проверки организации питания

Проведена проверка организации питания детей Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Сажинская средняя общеобразовательная школа»

В ходе проверки установлено:

Организация питания в ОО осуществляется в соответствии с приказом от 11.09.2024 2024 года № 3-09

Поставщики: СППК «Уралкомбикорм» (молочная продукция); ИП «Ватлина С.Л.» (хлебо-булочная продукция); ИП «Истомин С.В.» (продукты)

Основные требования при организации горячего питания:

№	Содержание	Наличие/замечания
1	Наличие нормативно-правовой базы ЛДП 202 <u>4</u> г.	да
2	Наличие разработанного примерного меню в соответствии с СанПиН 2.2.3/2.4.3590-20	да
3	Наличие технологических карт	да
4	Наличие в обеденном зале утвержденного меню для каждой возрастной группы (ежедневное и на 14 дней)	да
5	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток), обеда (закуска, горячее первое, второе горячее и напиток)	да
6	Наличие в меню фруктов и соков	да
7	Отсутствие повторяемости в меню одних и тех же блюд	да
8	Фактический вес порции соответствие его норме по меню	да
9	Витаминизированный хлеб	да
10	Витаминизированные напитки	да
11	Йодированная соль	да
12	Учетная документация пищеблока:	да
13	Журнал бракеража пищевых продуктов питания и продовольственного сырья (время приема и время окончания реализации продуктов)	да
14	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (время снятия пробы)	да
15	Гигиенический журнал	да
16	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	да
17	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да

18	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
19	Ведомость контроля за рационом питания	да
20	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания и продовольственного сырья	да
21	Наличие термометров в холодильном оборудовании.	да
22	Наличие документов подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов и продовольственного сырья (ярлыки, декларация)	да
23	Суточная проба питания (объемы, условия и сроки хранения).	да
24	Соблюдение температурного режима подаваемых блюд	да
25	Инструкции о применении дез. средства	да
26	Наличие водного термометра (в моечном цехе столовой посуды)	да
27	Организация питьевого режима:	
28	бутилированная вода	
29	куллер с питьевой водой	
30	кипяченая вода	
31	питьевой фонтанчик	—
32	Время накрытия столов (3-5 мин)	
33	Наличие кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да
34	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	да
35	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да
36	Наличие разметок на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	да
37	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	да
38	Проведение санитарной уборки с использованием антисептических средств	да
39	Проведение генеральной уборки 1 раз в неделю.	да
40	Наличие и соблюдение графика проветривания на пищеблоке	да
41	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании и т.п.)	да
42	Соблюдение сотрудниками правил личной гигиены:	да
43	умывальные раковины, оборудованные устройством для размещения мыла и одноразовых или (индивидуальных) полотенец	да

44	наличие спецодежды не менее 3-х комплектов (наличие колпаков)	да
45	наличие запаса перчаток и масок	да
46	Медосмотр сотрудников пищеблока:	да
47	Мед. осмотры в установленном порядке (по графику)	да
48	Профилактические прививки в соответствии с региональным календарем	да
49	Гигиеническое обучение	да
50	Квалификация сотрудников	
51	Уборочный инвентарь (наличие, хранение, обработка).	да
52	Пищевые отходы (хранение, мытье баков)	да
53	Разработка и внедрение ХАССП	да

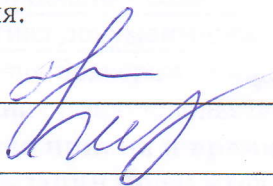
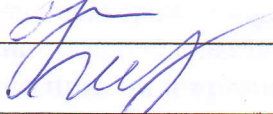
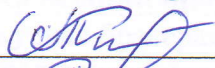

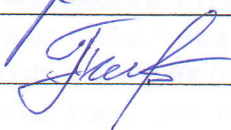
Выводы комиссии:

Замена мит по пищеблоку
нет. в т.ч. приносимый в
себя все с техникой
Работники пищеблока в работе
энергетик.

Рекомендации/предложения:

нет.

Комиссия:

 Неверова Наталья Анатольевна
 Шарова Ирина Михайловна
 Тепфер Ксения Игоревна
 Распономарева Марина Ивановна
 Половникова Надежда Викторовна

20.11.2024