

АКТ № 4
 проверки организации питания
 в МАОУ «Школа №5» с участием родительской общественности

от 20.12 2023 г.

г.Березники

Комиссия в составе: Гришова О.А., зам. дир по УР,
Гарисова А.В., родитель 60-ая З.А. ш.,
Иванова Т.А., родитель 60-ая З.А. ш.,
Жерева В.М., член комиссии

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком +)

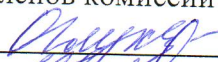
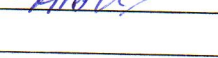
№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	
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>соотв.</i>
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	<i>соотв.</i>
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	<i>соотв.</i>
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	<i>соотв.</i>
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>соотв.</i>
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	<i>соотв.</i>
11.	Фактический рацион соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	<i>соотв.</i>
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 2 ч, 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	соотв.
15.	Наличие договора с учреждениями 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	соотв.
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
18.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соотв.
19.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	соотв.

В результате проверки установлено:-

Выявленные замечания: нет.

Подписи членов комиссии:

	/	О.А. Жукова
	/	Е.М. Перева
	/	Н.Д. Зарисева
	/	М.А. Шматеева
	/	