

АКТ № 1
 проверки организации питания
 в МАОУ «Школа №5» с участием родительской общественности

от 25.09. 2024 г.

г.Березники

Комиссия в составе: Борисовой М.В., родитель об-ся, Кузнецова А.М., родитель об-ся, Сидякина А.А., родитель об-ся, Разживкина В.А., родитель об-ся, Зверева Е.М., ст. надберает.

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)	накладная + сертификат
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	—
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	—
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	—
8.	Столовая обеспечена <u>фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой</u> без сколов и трещин	+
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	—
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	—
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, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	<i>не обнаружены в нашем учреждении</i>
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	<i>—</i>
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	<i>+</i>
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	<i>+</i>
18.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	<i>+</i>
19.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	<i>+</i>

В результате проверки установлено:-

на завтрак с отложенным обедом, жареным картофелем, сметаной, консервированными овощами, на ужин вареный картофель, салат, морковный суп с вареным картофелем, бульон с курицей, чай.

Выявленные замечания:

Ветеринарный паспорт на черную курицу отсутствует, продукция не соответствует санитарно-гигиеническим требованиям, блюда с корочкой, сметана с укропом.

Подписи членов комиссии:

И.И. | Борисова М.В.
А.И. | Казначеева А.И.
О.А. | Раздольная О.А.
А.А. | Соболева А.А.
В.М. | Зверева В.М.