

Утверждаю:  
Директор Модзгвришвили О.Г.



**Акт  
общественного контроля за качеством продуктов питания и  
услуги по организации питания обучающихся в образовательных  
организациях**

**05.06.2023г**

Комиссия по организации общественного контроля за питанием в МАОУ  
«Савинская средняя школа» (основной корпус) в составе:

Председатель комиссии – Пушнякова Е.А.;

от родительской общественности – по желанию

от педагогических работников –

от обучающихся – по желанию

*Кригвава Елена 9<sup>Б</sup> кл*

В присутствии представителя ИП Протасов -зав. производством,  
провела проверку качества организации питания

**ПРОГРАММА**

**проведения проверок организации питания  
в образовательных организациях с участием родительской  
общественности**

2022-2023 учебный год

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	В наличии
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	В наличии

3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	В наличии
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	есть
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	есть
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	В наличии
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	В наличии
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	В наличии
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	В наличии
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	да
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	да
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	В наличии
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	В наличии
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	соответствует
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	В наличии



16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	В наличии
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	В наличии
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	В наличии
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	В наличии
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	В наличии
21.	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	нет
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соответствует
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соответствует
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	соответствует
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соответствует
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	В наличии
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	В наличии
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	соответствует
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	соответствует

	ведомость контроля за рационом питания	соответствует
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	В наличии
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	В наличии
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соответствует
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	В наличии
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	В наличии
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	В наличии
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	В наличии
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	В наличии
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	соответствует
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	соответствует
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	Бутилированная вода	В наличии
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	стеклянной или фаянсовой посуды	В наличии

Заключение: По результатам проверки, замечания по организации питания столовой *Проверено организационно-методическая оценка качества обеда, все показатели соответствует ТТК, замечаний нет. Очень чисто и приятно!*

Председатель комиссии – Пушнякова Е.А.-заместитель директора по ВР;

*Смирнов*

От родительской общественности

*Таммичева ЮФ маму*

от педагогических работников —

*С / Зверова И.В.*

от обучающихся

*Кротова Елена Кротова - 9<sup>Б</sup>*