Утверждаю:
Директор Модзгвришвили О.Г._____

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

14.05.2024г

Комиссия по организации производственного контроля за питанием в МАОУ «Савинская средняя школа» (основной корпус) в составе:
Председатель комиссии – Демидова Н.А., заместитель директора по АХЧ
от работников (основной корпус):
– социальный педагог Неверова М.Б., Орлова М.О.-зам директора по УВР
- от работников (структурное подразделение Соколовская школа):
- Десятскова Л.П., учитель математики
- Озюма В.В, заведующий хозяйством
В присутствии представителя ИП Протасова , провела проверку качества организации питания

№ п/п	Позиции	Соответствие
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	**Соответствие**
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	**Соответствие**
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	**Соответствие**
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	**Соответствие**
5.	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	**Соответствие**
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	**Соответствие**
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	**Соответствие**
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	**Соответствие**

9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	**Соответствие**
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	**Соответствие**
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	**Соответствие**
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	**Соответствие**
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	**Соответствие**
14.	Фактический рацион соответствуют примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	**Соответствие**
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	**Соответствие**
17.	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	**Соответствие**
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	**Соответствие**
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	**Соответствие**
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	**Соответствие**
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	**Соответствие**
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	**Соответствие**
23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	**Соответствие**
24.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	**Соответствие**

25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Соответствие
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	**Соответствие**
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	**Соответствие**
28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	**Соответствие**
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	**Соответствие** **Соответствие**
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	**Соответствие**
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	**Соответствие**
32.	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	**Соответствие**
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	**Соответствие**
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	**Соответствие**
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	**Соответствие**
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	**Соответствие**
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	**Соответствие**
38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	**Соответствие**
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	**Соответствие**

	журнал бракеража готовой продукции	**Соответствие**
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	**Соответствие**
	журнал здоровья сотрудников	**Соответствие**
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	**Соответствие**
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	**Соответствие**
	ведомость контроля за рационом питания	**Соответствие**
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	**Соответствие**
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	**Соответствие**
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	**Соответствие**
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	**Соответствие**
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	**Соответствие**
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	**Соответствие**
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	**Соответствие**
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	**Соответствие**
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	**Соответствие**
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	**Соответствие**
50.	Питьевой режим в организации представлен:	**Соответствие**
	Вода в кулере	Соответствие
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	**Соответствие**
	стеклянной или фаянсовой посуды	**Соответствие**

Вывод : Проверка проведена в установленные сроки, нарушения отсутствуют

Председатель комиссии – Демидова Н.А., заместитель директора по АХЧ

– социальный педагог Неверова М.Б.,-

Орлова М.О.-зам директора по УВР-

- Десятскова Л.П., учитель математики-

- Озюма В.В, заведующий хозяйством-