**Утверждаю:**
**Директор Модзгвришвили О.Г.**

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

**15.05.2024г**

Комиссия по организации **общественного** контроля за питанием в МАОУ «Савинская средняя школа» (основной корпус) в составе:
Председатель комиссии – Пушнякова Е.А.
с/п «Соколовская школа» - Десятскова Л.П.
от родительской общественности –по согласованию
от педагогических работников – по согласованию
от обучающихся – по согласованию
**В присутствии представителя ИП Протасова -зав. производством, провела проверку качества организации питания**

**ПРОГРАММА**

**проведения проверок организации питания**

**в образовательных организациях с участием родительской общественности**

2023-2024 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,<br>документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)<br>*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.<br>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра<br>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 соответствуют 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:<br>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:<br>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: | |
| | Бутылированная 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 отсутствуют . Председатель комиссии – Пушнякова Е.А.-_____-

с/п «Соколовская школа» - Десятскова Л.П.-_____

От родительской общественности Вотинова К.В._____

от педагогических работников –Неверова М.Б.-_____

от обучающихся Крючкова Е.О._____