

МОКУ «Обвинская школа-интернат»

Акт проверки об организации питания обучающихся МОКУ
«Обвинская школа-интернат»

от 17 января 2021 года.

В соответствии с программой производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся МОКУ «Обвинская школа-интернат» (Приказ №202-ОД от 24 августа 2020 года) комиссия по осуществлению регулярного контроля организации питания обучающихся МОКУ «Обвинская школа-интернат» в составе: Грибов А.С.- председатель комиссии, Сивкова Н.А.- старший воспитатель, Сабашникова Л.Л.- родитель провели проверку организации питания обучающихся МОКУ «Обвинская школа - интернат».

Цель проверки:

- Организация питания учащихся
- Санитарное состояние столовой

| Позиция | Показатель |
|--|-----------------------|
| 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 | имеется |
| Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов. | имеется |
| Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | соблюдается |
| Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | соблюдается |
| Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. | имеется |
| Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале | нет |
| Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола | обеспечена |
| Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин | имеется |
| Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | сохраняется в порядке |
| Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | Соответствует. |
| Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю | Осуществляется |
| Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале | Да |
| 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 | Осуществляется |
| В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: | отсутствует. |
| карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом | |
| Наличие договора с учреждениями Роспотрбнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок | есть |
| Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков | Наличие тит. фонтанчика |
| Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды | есть |
| Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов) | обеспечено |
| Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | соблюдается |
| Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время | имеются |
| Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню | соответствует. |
| Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий | в наличии |
| Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья журнал здоровья сотрудников журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд журнал учета температурного режима холодильного оборудования | ведется в полном объеме. |
| ведомость контроля за рационом питания | |
| Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке | есть |
| Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров | имеется |
| Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов | соблюдается |
| Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха | имеется |
| Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов) | имеется. |

Члены комиссии :

А.С.Грибов

Н.А.Сивкова

Л.Л.Сабашникова