

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

от 11 сентября 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	Соблюдены
Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Соблюдены
Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Имеется
Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	нет
Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	обеспечена
Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Имеется
Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	содержатся в порядке
Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Соответствует
Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Осуществляется
Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов	Да

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	осуществляют
В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	осуществляют
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	нашише пит. фонтанчик.
Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	нет
Обеспечивается хранение сытных 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	соответствуют.
Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	в наших
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 ведомость контроля за рационом питания	ведется в роном объеме.
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

СД