

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

от 7 сентября 2022 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	имеется
Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдаются
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	соблюдается
Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	соблюдаются
Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	содержится
Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	соответствует.
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	Да
В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Отсутствуют.
Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Имеется
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Имеется
Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Имеется
Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	Обеспечивается
Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Имеются
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	Имеется
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	Да
Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Имеется
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)	Соблюдается

Члены комиссии :

А.С.Грибов

А.Г.Нечаева

О.А.Югова

Л.Л.Сабашникова