

Акт о проведении проверки
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
МАОУ «СОШ № 22» г. Перми

г. Пермь

30 «ноября» 2021 г.

Комиссией в составе:

Председатель - Теплоухова Г.Н., заместитель директора по УР;

Члены комиссии – Смысллова Н.А., медицинская сестра школы;

- Шашерина А.А., заместитель директора по АХЧ, ответственный
за в целях планомерного осуществления контроля качества питания учащихся,
выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и
правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений,
была проведена проверка за организацией и качеством питания обучающихся
МАОУ «СОШ № 22» г. Перми.

В ходе проверки выявлено:

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Ведется ежедневно
1.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.	В наличии на все партии
1.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Сроки реализации соблюдаются. Отметка имеется.
1.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	Режим хранения соблюдается.
1.5	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и др.	Хранятся в соответствии.
1.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.	Ведется ежедневно.
1.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от	Хранятся в соответствии.

	пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	
1.8	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	В наличии.

2. Организация работы моечной:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
2.1	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.	Хранятся в соответствии.

3. Санитарное состояние пищеблока:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
3.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.	Содержатся в соответствии.
3.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения.	Обработано.
3.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок.	Соблюдается.

4. Рацион питания:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
4.1	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню.	Соответствуют
4.2	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.	Ведется ежедневно.
4.3	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6	Обеспечивается в соответствии.
4.4	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	Отсутствуют.
4.5	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; - обеспечение достаточного количества	Обеспечивается, бутылка полупустая. Обеспечивается в соответствии с требованиями Чистая посуда в достаточном

чистой посуды; - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	количестве. Подносы промаркированы.
---	--

5. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
5.1	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками.	Осуществляется.
5.2	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	Осуществляется.
5.3	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии).	Осуществляется.
5.4	Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.	Проводится.
5.5	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания».	Ведется ежедневно.
5.6	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).	Осуществляется.
5.7	Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.	Осуществляется.

Выводы комиссии:

- необходимо следить за опустошением бутылки с питьевой водой и своевременно заменять;
- рассмотреть вопрос об установке второй бутылки с питьевой водой.

Члены комиссии:

Заместитель директора по УВР: _____ /Г.Н.Теплоухова /

Медицинская сестра школы: _____ /Смыслова Н.А./

Ответственный за организацию предоставления бесплатного питания учащимся:

_____ /А.А.Шашерина /