

АКТ № 3

По итогам проведения проверки общественной комиссией
по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ «СОШ № 153
с углубленным изучением иностранных языков» г.Перми
Корпус № 2 (ул. Социалистическая, 6)

Дата: 06.10.2021

Время: 13:40

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ № 153 с углубленным изучением иностранных языков» г.Перми

Мы, члены общественной комиссии по контролю за питанием:

Кабанова Н.С., родитель;

Рыжкова Е.В., родитель;

Шолопова М.В., родитель;

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка столовой МАОУ «СОШ № 153 с углубленным изучением иностранных языков» г.Перми.

На момент проверки установлено:

- в школе организовано бесплатное горячее питание обучающихся с 1-4 классы,
- в наличии имеется график приема пищи (вывешен на дверях перед входом в столовую, имеется у работников столовой)
- питание учеников разведено по времени в соответствии с новыми санитарными требованиями.
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- в столовой проводится рециркуляция воздуха (по графику кварцевания);
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- бракеражный журнал ведется ежедневно;

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

члены комиссии общественного контроля:

Кабанова Н.С. 

Рыжкова Е.В. 

Шолопова М.В. 

к акту №3 от 06.10.21 ул. Социалистическая, 6а

ПРОГРАММА
 проведения проверок организации питания
 в образовательных организациях с участием родительской общественности

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	есть
2.	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	есть
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	есть
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюдается
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюдается
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	ведется
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соблюдается
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	да
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	да
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	да
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	да
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	да
13.	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
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	да
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	да
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	да
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и неиспользованной посуды	да
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей	да

	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	да
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	да
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	нет
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	да
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	да
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	да
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	да
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	да
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	нет
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	да
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	да
	журнал здоровья сотрудников	да
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	да

	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
	ведомость контроля за рационом питания	да
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	да
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	да
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	да
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	да
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	да
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	да
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	да
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	да
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	2
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 мин. да
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	—
	вода, расфасованная в емкости	—
	иное <i>кипяченая вода</i>	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	да

АКТ № 3

По итогам проведения проверки общественной комиссией
по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ «СОШ № 153
с углубленным изучением иностранных языков» г.Перми
Корпус № 1 (ул. Таймырская, 3)

Дата: 06.10.2021

Время: 11:40

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в МАОУ «СОШ № 153 с углубленным изучением иностранных языков» г.Перми

Мы, члены общественной комиссии по контролю за питанием:

Кабанова Н.С., родитель;

Рыжкова Е.В., родитель;

Шолопова М.В., родитель;

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка столовой МАОУ «СОШ № 153 с углубленным изучением иностранных языков» г.Перми.

На момент проверки установлено:

- в школе организовано бесплатное горячее питание обучающихся с 1-4 классы, бесплатное льготное питание обучающихся 5-11 классы;
- в наличии имеется график приема пищи (вывешен на дверях перед входом в столовую, имеется у работников столовой)
- питание учеников разведено по времени в соответствии с новыми санитарными требованиями.
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- в столовой проводится рециркуляция воздуха (по графику кварцевания);
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- бракеражный журнал ведется ежедневно;

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявленным нормативно-правовым актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

члены комиссии общественного контроля:

Кабанова Н.С.



Рыжкова Е.В.



Шолопова М.В.



К акту №3 от 06.10.21 ул. Жайларское, 3

ПРОГРАММА от 06.10.2021
 проведения проверок организации питания
 в образовательных организациях с участием родительской общественности

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	есть
2.	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	есть
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	есть
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	соблюд-ся
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	соблюд-ся
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	ведется
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	соблюд
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	да
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	да
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	да
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	да
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	да
13.	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
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	да
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	да
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	да
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	да
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), допускающей	да

	проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	да
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	да
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	нет
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	да
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	да
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	да
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	да
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	да
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	нет
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	да
	журнал бракеража готовой продукции	да
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	да
	журнал здоровья сотрудников	да
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	да
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
	ведомость контроля за рационом питания	да
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	да
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	да
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	да
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	да
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	да
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	да
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	да
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 минут
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	—
	вода, расфасованная в емкости	—
	иное	многоразовая вода в чайнике
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	—
	стеклянной или фаянсовой посуды	да