

## Акт внутреннего контроля за организацией питания в школьной столовой СОШ п. Сорум

№ 18

от 17.05.2024 года

Комиссия в составе: Фахретдинова А. Е. – председатель Совета родителей; Мочалова А.Н. – представитель родительской общественности; Бычкова О.А. – медицинский работник; Гарипова В.М. – социальный педагог – составили настоящий акт о том, что 17.05.2024 года был осуществлен плановый контроль за соблюдением законодательных и нормативно – правовых актов СанПиН 2.4.1. 3049-13, обеспечивающих организацию качественного безопасного питания учащихся в школьной столовой.

### План проверки

№ п/п	Проверяемые позиции	Нормативно-правовая база	Методы изучения	Результаты проверки
1	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.4.5. 12409-08, СанПиН 2.4.1. 3049-13	Производственный контроль	Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и складских помещений удовлетворительное. Холодильники, ручки дверей, двери, полки в посудном шкафу чистые. На полках стаканы, чашки и посуда чистые. Кухонный инвентарь, полотенца, раковины промаркированы. Шкафы в моечной промаркированы. Специальная одежда находится отдельно в одном шкафу, верхняя одежда и обувь - в другом шкафу.
2	Выписка меню, меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием воспитанников, учащихся в образовательном учреждении.		Анализ документации	Меню выписывается своевременно, соответствует фактическому пребыванию учащихся в школе.
3	Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня, разрешенного в детском питании (проверка накладных поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов, проверка подачи заявки на поступление продуктов).	СанПиН 2.4.5. 12409-08, СанПиН 2.4.1. 3049-13	Анализ документации	Школа своевременно обеспечивается продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня. Продукты поступают в соответствии с накладными.
4	Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья.	СанПиН 2.4.5. 12409-08, СанПиН 2.4.1. 3049-13	Анализ документации	Бракераж готовой продукции ведется своевременно, в соответствии с требованиями. Приготовление, порционирование, раздача кулинарных изделий и готовой пищи, резка хлеба проводится кухонными работниками. Используется примерное 14-дневное меню.

				Журнал скоропортящейся продукции ведётся; продукция соответствует указанной в сопроводительной документации;
5	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача сан.минимума.	СанПиН 2.4.5. 12409-08, СанПиН 2.4.1. 3049-13	Анализ документации	График прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения проводится согласно графику: пройдены медосмотры и санитарно гигиенические обучение Прохождение медицинских осмотров <b>поваров:</b> 16.12.2023 – 16.12. 2024г. 18.09.2023 – 18.09.2024 г. <b>кухарботника:</b> 27.01.2024 – 27.01.2025 г.
6	Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта.	Договор № 10 от 27.12.2023г по организации питания учащихся	Анализ документации	Поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с условиями муниципального контракта.
7	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.4.5. 12409-08, СанПиН 2.4.1. 3049-13, муниципальные контракты	Анализ документации	Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются необходимыми сопроводительными документами.
8	Соблюдение технологии приготовления пищи.	Сборник технологических нормативов.	Производственный контроль (отслеживание приготовления пищи, проверка качества готовой продукции, фактического веса готового блюда, соблюдение правил технологического процесса)	Рецептура и технология приготовления соблюдаются. Нормы закладки сырья соблюдаются. Бракеражный журнал готовой продукции ведётся. Пробы медицинским работником снимаются ежедневно. Выставляется контрольное блюдо. Используется 12-ти дневное примерное меню
9	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.4.5. 12409-08, СанПиН 2.4.1. 3049-13	Анализ документации, производственный контроль.	Сроки хранения продуктов питания соблюдаются. Условия хранения продуктов соблюдаются. Ежедневно ведётся журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования, термометры есть в наличии.
	Соблюдение требований мытья и обработки посуды, кухонной утвари, столов. Наличие и замена дезинфицирующих и моющих средств		Производственный контроль.	Графики уборки помещений имеются и соблюдаются. Мытье столовой посуды, кухонной утвари, столов производится в соответствии с требованиями СанПиН. Дезинфицирующие средства есть в наличии. Замена дезинфицирующих и моющих средств, производится своевременно.
10	Отбор суточных	СанПиН	Производственный	Наличие проб в холодильнике в соответствии

	проб	2.4.5. 12409-08, СанПиН 2.4.1. 3049-13	ный контроль.	с меню за двое суток имеются за 15.05.2024 года и за 16.05.2024 года (завтрак, обед). 17.05.24- (завтрак). Выводы: отбор суточных проб производится своевременно.
11	Мониторинг качества питания (путем взвешивания отходов)			<b>17.05.2024г.</b> Питалось 134 человека; 61 человека по 427гр. = 26,047гр; 82 человек по 423 гр. = 34,686 гр. Всего: 60,733 гр. Отходов 5,460 гр.-8,9 %. <b>Прим.:</b> При проведении мониторинга не учитывались напитки

Состав комиссии:

Председатель Совета родителей

Представитель родительской общественности

Медицинская сестра

Социальный педагог

 А. Е. Фахретдинова

А. Н. Мочалова

 О. А. Бычкова

 В. М. Гарипова