

Акт проверки организации питания СОШ №3 г.Белоярский  
«29» января 2025 года

№п/п	Проверяемые позиции	Нормативно-правовая база	Методы изучения	Результаты
1	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20	Производственный контроль	Санитарное состояние столовых, пищеблоков, складских помещений удовлетворительное. В целях предупреждения инфекционных заболеваний санитарная обработка инвентаря, посуды, помещений проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2	Выписка меню, меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием воспитанников, учащихся в образовательном учреждении.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20	Анализ документации.	Меню-вывеска имеется, находится на доступном месте для всеобщего обозрения.
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 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20	Анализ документации.	Продукты питания в складских помещениях имеются в достаточном количестве. Запрещенных продуктов питания, используемых в питании учащихся, не выявлено.
4	Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20	Анализ документации.	Бракеражный журнал ведется ежедневно (2 раза в день). Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия
5	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача сан.минимума.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20	Анализ документации.	Санитарные книжки на всех сотрудников имеются. График прохождения медицинских осмотров и санитарного минимума соблюдается.
6	Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта.	Договора с «Поставщиками» на поставку продуктов питания, «Исполнителями» на оказание услуг по организа-	Анализ документации.	Поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с условиями муниципального контракта.

		ции питания		
7	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20, муниципальные контракты	Анализ документации.	Сопроводительная документация имеется на все продукты, находящиеся в складских помещениях.
8	Соблюдение технологии приготовления пищи.	Сборник технологических нормативов.	Производственный контроль (отслеживание приготовление пищи, проверка качества готовой продукции, фактического веса готового блюда, соблюдение правил технологического процесса)	Технология приготовления пищи соблюдается.
9	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20	Анализ документации, производственный контроль.	Требования к условиям и срокам хранения продуктов питания соблюдаются.
10	Отбор суточных проб	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20	Производственный контроль.	Суточная проба отбирается и выставляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Председатель комиссии:

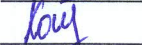
 Силаева Д.М.

Представитель родительской общественности  Сединкина Е. П.

Члены комиссии:

 Корешкова Ю.В.

 А.С. Попова

 Э.Г. Кондратюк

Директор  Л.А. Турбар

