

Акт о проведении проверки

по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

МАОУ «СОШ № 93» г. Перми

Г. Пермь

22 «декабря» 2017 г

Комиссией в составе:

Председатель - Соловьева О.М., заместитель директора по АХЧ;

Члены комиссии - Новикова Л.П., медицинская сестра;

- Сметанова Н.Ю., учитель технологии, ответственный за организацию предоставления бесплатного питания учащимся

- Мехоношина Е.Ю., представитель родительской общественности

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 № 93» 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	Ведется ежедневно.

	журнале.	
1.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Хранятся в соответствии.
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	Имеется примерное 10-дневное меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.08.2008 г, согласованное руководителем учреждения.	В наличии. (Письмо № 09/20326 от 07.12.2016 г)
4.2	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню.	Соответствуют.
4.3	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.
4.4	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6	Обеспечивается в соответствии.

4.5	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	Отсутствуют.
4.6	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд; - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре; - микробиологические исследования смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП); - исследование смывов с оборудования, рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам.	Протоколы лабораторных испытаний №-№ 23870, 23872, 23881 от 04.12.2017 г. Протоколы лабораторных испытаний №-№ 23859, 23860, 23862, 23863, 23866 от 04.12.2017 г. Протокол лабораторных испытаний № п 121611 от 04.12.2017 г. Протокол лабораторных испытаний № п 12612 от 04.12.2017 г. Протокол лабораторных испытаний № 23883 от 15.12.2017 г.
4.7	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; - обеспечение достаточного количества чистой посуды; - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	Договор № б/н от 15.05.2017 г. Чистая посуда в достаточном 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	Проводится.

	открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.	
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:

- Нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

Заместитель директора по АХЧ: _____ /О.М. Соловьева/

Медицинская сестра: _____ /Л.В. Адушкина/

Ответственный за организацию предоставления бесплатного питания учащимся:

_____ /Н.Ю. Сметанова/

Представитель родительской общественности: _____ /Е.Ю. Мехоношина/

Акт о проведении проверки
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

МАОУ «СОШ № 93» г. Перми

Г. Пермь

24 «ноября» 2017 г

Комиссией в составе:

Председатель - Соловьева О.М., заместитель директора по АХЧ;

Члены комиссии – Адушкина Л.В., медицинская сестра;

- Сметанова Н.Ю., учитель технологии, ответственный за организацию предоставления бесплатного питания учащимся

- Мехоношина Е.Ю., представитель родительской общественности

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 № 93» 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	Ведется ежедневно.

	журнале.	
1.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Хранятся в соответствии.
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	Имеется примерное 10-дневное меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.08.2008 г, согласованное руководителем учреждения.	В наличии. (Письмо № 09/20326 от 07.12.2016 г)
4.2	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню.	Соответствует.
4.3	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.
4.4	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6	Обеспечивается в соответствии.

4.5	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	Отсутствуют.
4.6	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; - обеспечение достаточного количества чистой посуды; - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	Договор б/н от 15.05.2017 г. Чистая посуда в достаточном 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:

- Нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

Заместитель директора по АХЧ:



/О.М. Соловьева/

Медицинская сестра:  /Л. В. Адушкина/

Ответственный за организацию предоставления бесплатного питания учащимся:

 /Н.Ю. Сметанова/

Представитель родительской общности:  /Е.Ю. Мехоношина/

Акт о проведении проверки

по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

МАОУ «СОШ № 93» г. Перми

г. Пермь

20 «октября» 2017 г

Комиссией в составе:

Председатель - Соловьева О.М., заместитель директора по АХЧ;

Члены комиссии – Адушкина Л.В., медицинская сестра;

- Сметанова Н.Ю., учитель технологии, ответственный за организацию предоставления бесплатного питания учащимся

- Мехоношина Е.Ю., представитель родительской общественности

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 № 93» 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	Ведется ежедневно.

	журнале.	
1.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Хранятся в соответствии.
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 проводятся по мере его загрязнения.	Обработано.
3.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок.	Соблюдается.

4. Рацион питания:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
4.1	Имеется примерное 10-дневное меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.08.2008 г, согласованное руководителем учреждения.	В наличии. (Письмо № 09/20326 от 07.12.2016 г)
4.2	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню.	Соответствуют.
4.3	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.
4.4	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6	Обеспечивается в соответствии.

4.5	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	Отсутствуют.
4.6	Наличие акта по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд	Протоколы лабораторных исследований № № 18262, 18264 от 18.09.2017 г, № 19259 от 05.10.2017 .
4.7	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; - обеспечение достаточного количества чистой посуды; - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	Договор б/н от 15.05.2017 г. Чистая посуда в достаточном 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:

- Нарушений не выявлено.

Акт о проведении проверки

по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

МАОУ «СОШ № 93» г. Перми

Г. Пермь

22 «сентября» 2017 г

Комиссией в составе:

Председатель - Соловьева О.М., заместитель директора по АХЧ;

Члены комиссии – Адушкина Л.В., медицинская сестра;

- Сметанова Н.Ю., учитель технологии, ответственный за организацию предоставления бесплатного питания учащимся;

- Мехоношина Е.Ю., представитель родительской общественности

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 № 93» г. Перми.

В ходе проверки выявлено:

1. Обеспеченность пищеблока кадрами:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 4 разряда у сотрудников пищеблока .	Документы предоставлены
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года.	Документы предоставлены
1.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 (1)), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год .	В наличии
1.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года.	Проходят своевременно

2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Ведется ежедневно
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки.	В наличии на все партии

	Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.	
2.3	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.
2.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	Режим хранения соблюдается.
2.5	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и др.	Хранятся в соответствии.
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.	Ведется ежедневно.
2.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.	Хранятся в соответствии.
2.8	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.	В наличии.

3. Организация работы кухни. Требования к оборудованию и инвентарю:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
3.1	Стол для разделки сырых продуктов цельнометаллические покрыты оцинкованным железом, промаркированные СМ, СК, СР, СО.	Промаркированы.
3.2	Стол для разделки готовых продуктов цельнометаллические, промаркированные ВМ, ВК, ВР, ВО.	Промаркированы.
3.3	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные: СМ, СК, СО, ВМ, ВК, ВО, Х, СЕЛЬДЬ, ЗЕЛЕНЬ.	Промаркированы.
3.4	Ножи промаркированы: СМ, СК, СО, ВМ, ВК, ВО, СЕЛЬДЬ, ЗЕЛЕНЬ.	Промаркированы.
3.5	Технологическое оборудование промаркировано: «С», «В».	Промаркировано.
3.6	Кухонная посуда промаркирована «I», «II», «III», недеформированная, без сколов.	Промаркирована.
3.7	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии.	В рабочем состоянии.

3.8	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия.	Акт № 1 от 21.07.2017 г.
3.9	Столовая обеспечена: -фаянсовой, фарфоровой или стеклянной посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место -столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место.	Обеспечена.

4. Организация работы моечной:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.	Имеются.
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками.	Оборудованы.
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола.	Имеются.
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.	Хранятся в соответствии.
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	Выполняется в соответствии.

5. Санитарное состояние пищеблока:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.	Содержатся в соответствии.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения.	Обработано.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок.	Соблюдается.
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации и работ по дезинсекции, дератизации проводятся.	Договор № 325 от 01.01.2017 г.
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.	Хранится в соответствии.

6. Рацион питания:

№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
6.1	Имеется примерное 10-дневное меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.08.2008 г, согласованное руководителем учреждения.	В наличии. (Письмо № 09/20326 от 07.12.2016 г)
6.2	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню.	Соответствуют
6.3	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.
6.4	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6	Обеспечивается в соответствии.
6.5	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	Отсутствуют.
6.6	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд;	Протоколы лабораторных испытаний №№ 18262, 18264 от 18.09.2017 г
6.7	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; - обеспечение достаточного количества чистой посуды; - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	Договор б/н от 15.05.2017 г. Чистая посуда в достаточном количестве. Подносы промаркированы.

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

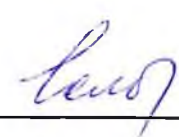
№ п/п	Контролируемый объект	Результаты проверки
7.1	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками.	Осуществляется.
7.2	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	Осуществляется.
7.3	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии).	Осуществляется.
7.4	Проводится осмотр работников пищеблока на	Проводится.

	наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.	
7.5	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания».	Ведется ежедневно.
7.6	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.
7.7	Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.	Осуществляется.

Выводы комиссии:

- Нарушений не выявлено.


Члены комиссии:

Заместитель директора по АХЧ: _____  /О. М. Соловьёва/

Медицинская сестра: _____  /Л. В. Адушкина/

Ответственный за организацию предоставления бесплатного питания учащимся:

_____  /Н. Ю. Сметанова/

Представитель родительской общественности: _____  /Е. Ю. Мехоношина/