

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

№ 8

от 25.04.2025г.

Комиссия в составе: Бимухамбетовой А.Ж. – представитель родительской общественности; Ткаченко О.В. – представитель родительской общественности; Бычковой О.А. – медицинский работник; Вербовская А.В. – социальный педагог – составили настоящий акт о том, что 20.03.2025 года был осуществлен плановый контроль за соблюдением законодательных и нормативно – правовых актов Сан-ПиН 2.4.3648-20, 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 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20	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 учреждениях		Анализ документации	Меню выписывается своевременно, соответствует фактическому пребыванию учащихся в школе
3	Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортимента 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	Школа своевременно обеспечивается продуктами питания в соответствии ассортимента перечня. Продукты поступают в соответствии с накладными.
4	Регулярность проведения бракеража готовой продукции и	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.	Анализ документации	Бракераж готовой продукции ведется своевременно, в соответствии с требованиями. Приготовление, порционирование, раздача кулинарных изделий и готовой пищи, резка хлеба про-

	скоропортящегося сырья.	3648-20		водится кухонными работниками. Используется примерное 14-дневное меню. Журнал скоропортящейся продукции ведется; продукция соответствует указанной в сопроводительной документации;
5	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача сан.минимума.	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, СанПиН 2.4. 3648-20	Анализ документации	График прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения проводится согласно графику: пройдены медосмотры и санитарно гигиенические обучение Прохождение медицинских осмотров поваров: 12.11.2024 – 12.11.2025г. 27.01.2025 – 27.01.2026 г.
6	Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта.	Договор № 4 от 25.12.2024г по организации питания учащихся	Анализ документации	Поставка продуктов питания осуществляется в соответствии с условиями муниципального контракта.
7	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, СанПиН 2.4. 3648-20, 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. Используется 12-ти дневное примерное меню. Контрольное блюдо выставляется.
9	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, СанПиН 2.4. 3648-20	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 мы-		Производственный	Графики уборки помещений имеются и соблюдаются.

	тья и обработки посуды, кухонной утвари, столов. Наличие и замена дезинфицирующих и моющих средств		контроль.	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 проб	СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, СанПиН 2.4. 3648-20	Производственный контроль.	Наличие проб в холодильнике в соответствии с меню за двое суток имеются за 23.04.2025 года и за 24.04.2025 года (завтрак, обед). 25.04.25- (завтрак). Выводы: отбор суточных проб производится своевременно.
11	Мониторинг качества питания (путем взвешивания отходов)			25.04.25 г. Питалось 130 детей; 47 человек по 658 гр. = 30,926 гр., 83 человека по 649 гр. = 53,867 гр. Всего: 86,793 гр. Отходов 2,121 гр.-2,6 %. Прим.: При проведении мониторинга не учитывались напитки

Состав комиссии:

Представитель родительской общественности

Представитель родительской общественности

Медицинская сестра

Социальный педагог



Бимухамбетова А.Ж.



Ткаченко О.В.



Бычкова О. А.



Вербовская А.В.