

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ № 12 им. В. Ф. Маргелова»
Э. А. Комягин



АКТ
о результатах проверки осуществления контроля
за организацией питания в МАОУ «СОШ № 12 им. В. Ф. Маргелова»

На основании:

Комиссия в составе:

Председатель: директор школы Комягин Э. А.

Члены комиссии:

Зав. Производством Газизова Г. Г.

Зам. директора Черняева В. С., Брюханова Н. В., Змеева Е. В.

Ответственный за питание обучающихся в школе Чечкина Л. О.

Представитель родительской общественности Карачева М. П., Высоцкая В. А.

Фельдшер школы Мельчакова Н. И.

в период с «06» 03 20 13 по «06» 03 20 13

составили настоящий акт проверки объекта:

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 12 им. В. Ф. Маргелова»

Реквизиты объекта контроля:

Адрес юридический: город Кунгур, ул. Космонавтов, 12

Адрес фактический: город Кунгур, ул. Космонавтов, 12

Руководитель объекта контроля: индивидуальный предприниматель Сюремов Станислав Павлович

В ходе проверки установлено (согласно Приложению 1):

Выводы:

Предложения:

Подписи членов комиссии:

Директор школы Комягин Э. А. _____

Зав. Производством Газизова Г. Г. _____

Зам. директора Черняева В. С. _____

Зам. директора Брюханова Н. В. _____

Зам. Директора Змеева Е. В. _____

Ответственный за питание обучающихся в школе Чечкина Л. О. _____

Представитель родительской общественности Карачева М. П. _____

Представитель родительской общественности Высоцкая В. А. _____

Фельдшер школы Мельчакова Н. И. _____

Экземпляр акта получен "___" _____ 20__ г., о необходимости согласования акта в течение 3 рабочих дней извещен.

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

С актом ознакомлен, согласен/имеются возражения (нужное подчеркнуть)

(Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

М.П.

Возражения (протокол разногласий) к акту прилагаются на _____ л. (указать при наличии)

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

М.П.

Протокол разногласий/возражения к акту прилагается на _____ л.

(указать при наличии)

С актом ознакомлен, с протоколом разногласий/возражений согласен / не согласен (нужное подчеркнуть):

(Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, его подпись)

**Программа проверки организации питания общественной комиссией
в МАОУ «СОШ № 12 им. В. Ф. Маргелова»**

N п/п	Позиции	отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	✓
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	✓
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	✓
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	✓
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	✓
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	✓
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	✓
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	✓
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	✓
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	✓
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	✓
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	✓
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	✓
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	✓
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	✓
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	✓
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	✓
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	✓
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	✓
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	✓

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

Вес отходов

вес 248,5 (258г) или 1,5%