

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

«16» января г. 2022 32

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

На основании:

Приказа № 142 от 23.08.2022

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 «16» 01 2022 г. по «16» 01 2022 г.

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:

замечаний нет

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 "17" 01 2022 г., о необходимости согласования акта в течение 3 рабочих дней  
извещен.

ИП Сюремов Станислав Павлович

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

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

Сюремов С. П. ИП  
(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, непастеризованные 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	4
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	1-15'; 3-20'
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 *ср. мкл. 202 мкл. = 16 дм ота 0%.*

*м/м 155 мкл = 257 м ота 2%.*