

УТВЕРЖДАЮ

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

«03» 10 2022

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., Вялых М. А..

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 «03» 10 2022 по «03» 10 2022

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: нарушения не выявлено

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 Вялых М. А.

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)

Сюремов Станислав Павлович ИП Сюремов
(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 | 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 обеденный зал м/м 233 кг, всего 5%.