



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

«05» 09 2022

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

На основании:

*Приказа директора № 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 общности Карачева М. П., Высоцкая В. А.

Фельдшер школы Мельчакова Н. И.

в период с «05» 09 2022 по «05» 09 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):

*стеновой соответствия нормам*

Выводы:

*Соблюдены, нарушений не выявлено.*

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 Вялых М. А. \_\_\_\_\_

Ответственный за питание обучающихся в школе Чечкина Л. О. \_\_\_\_\_

Представитель родительской общности Карачева М.П. \_\_\_\_\_

Представитель родительской общности Высоцкая В. А. \_\_\_\_\_

Фельдшер школы Мельчакова Н. И. \_\_\_\_\_

Экземпляр акта получен «06» 09 2022 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

(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 проведения 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	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	

УТВЕРЖДЕН  
распоряжением начальника Управления  
образования администрации Кунгурского  
муниципального округа Пермского края  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Мониторинг  
организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кунгурского  
муниципального округа Пермского края

Проведеного 25.09.2022

№	Наименование показателя	Результат (да - 1, нет - 0), комментарий
1	Наличие локальных актов об организации питания (с включением информации о бесплатном горячем питании обучающихся 1-4 классов)	
2	Наличие примерного 10-дневного - 24-дневного меню, согласованного директором школы	✓
3	Наличие индивидуального меню для детей, находящихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и медицинского заключения) и количество таких детей	✓
4	Наличие приказа о создании бригадной комиссии	✓
5	Наличие программы производственного контроля	✓
6	Наличие графика питания обучающихся	✓
7	Фактическое меню согласовано директором, вывешено в столовой	✓

8	Фактическое меню соответствует примерному 10-дневному - 24 -дневному по составу и выходу блюд	✓
9	Фактическое питание соответствует фактическому меню в день мониторинга	✓
10	Наличие демонстрационных блюд	✓
11	Размещение на сайте школы примерного 10-дневного - 24 -дневного меню	✓
12	Фактическое меню ежедневно публикуется на сайте школы	✓
13	В журнале брака/ража готовой продукции указаны все блюда по меню	✓
14	Наличие журнала жалоб и предложений	✓
15	Наличие графика уборки обеденного зала	✓
16	Наличие в санитарной зоне мыла, средства для обработки рук, не менее 2 сушилок для рук	✓
17	Сотрудники организатора питания работают в маске, перчатках	✓

Приложение к распоряжению  
губернатора Пермского края  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
Муниципального округа Пермского края

**ИНФОРМАЦИЯ**

о проверках, проведенных руководителями исполнительно-распорядительных органов муниципальных и городских округов, муниципального района Пермского края, осуществляющих управление в сфере образования

Результаты проверок размещения на сайте общеобразовательной организации информации

Дата представления	
Наименование муниципального образования Пермского края	
Наименование школы (по объектам)	
Адрес объекта	
Размещение на сайте электронной информации:	X
1 Ответственный за организацию питания (Ф.И.О, тел, e-mail) (1-наличие, 0-отсутствие)	/
2 Организатор питания (1-наличие, 0-отсутствие)	/
3 Примерное меню (1-наличие, 0-отсутствие)	/
4 Специализированное меню (1-наличие, 0-отсутствие, комментарий)	/
5 Фактическое меню за отчетный период (1-наличие, 0-отсутствие):	X
5.1	размещено за весь период

5.2	частично размещено	
5.3	не размещено	
6	Информация по доминирующему питанию (буфетная прокушная) (1-наличие, 0-отсутствие)	/
7	График питания (1-наличие, 0-отсутствие)	X
8	Нормативно-правовые, распорядительные документы (1-наличие, 0-отсутствие):	/
8.1	размещены полностью	
8.2	частично размещены	
8.3	не размещены	
9	Результаты проведенных проверок (акты, протоколы и т.д.) (1-наличие, 0-отсутствие)	/
9.1	Количество проведенных проверок (указать количество)	/
9.1.1	Из них с замечаниями	0/1
9.2	Количество проведенных проверок с участием родительской общности (указать количество)	/
10	Материалы по формированию культуры здорового питания (1-наличие, 0-отсутствие)	
11	Вопросы по питанию в школе (1-наличие, 0-отсутствие)	
12	Информация о работе горячей линии (1-наличие, 0-отсутствие):	X
12.1	федеральная горячая линия	
12.2	региональная горячая линия	
12.3	муниципальная горячая линия	